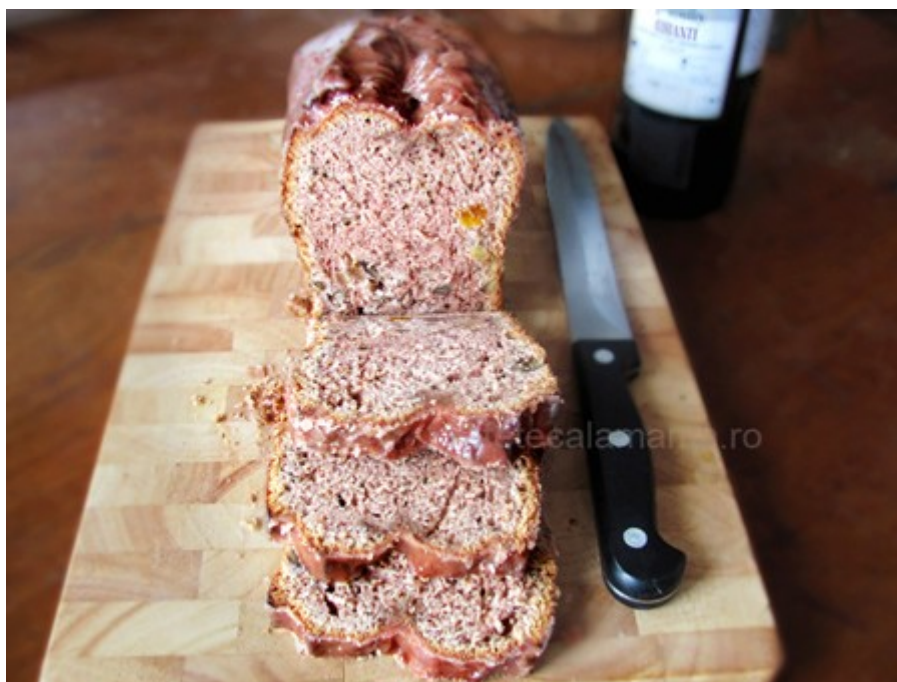


Chec cu vin rosu si scortisoara

sâmbătă, 26 martie 2011 15:15

Fara indoiala, checurile sunt unele dintre cel mai indragite **retete de prajituri**. Se potrivesc la micul dejun cu o cana de lapte, langa un ceai, o cafeluta, sunt perfecte pentru pachetelul celor mici, se pastreaza vreme lunga... ce mai incoace-ncolo, niciodata parca nu stii destule **retete de chec**! Ceea ce va propun azi este un **chech cu vin rosu si scortisoara**, unul dintre cel mai gustoase checuri pe care le-am gustat vreodata. Am **reteta de chec de la mama**... soacra (am modificat ceva fata de reteta ei , reducand considerabil continutul de praf de copt, prin schimbarea ordinii operatiilor si l-am "imbogatit" si cu o glazura) care la randul ei o are de la o prietena din copilarie, nemtoaica din satul banatean in care au crescut impreuna, in prezent stabilita in Germania; in fine, prietenia lor rezista si azi, inca mai schimba impresii si **retete de prajituri**, asa incat avem cu totii de castigat!



Ingrediente:

6 oua

300 de grame de zahar

200 de grame de unt

300 de grame de faina

170 de ml. de vin rosu sec, corpolent

1 lingura de esenta de vanilie

1 lingurita de scortisoara

1/2 de lingurita de praf de copt

1 praf de sare

garnituri: ciocolata amaruie zdrobita, nuca taiata in bucati mari, fructe confiate - a caror greutate insumata sa nu depaseasca 200 de grame

glazura: 5 linguri de zahar pudra, 1 lingurita rasa de scortisoara, 30-40 de ml. de vin rosu

putin unt sau margarina si o lingura de faina pentru tapetat forma

Preparare:

Se porneste cuptorul si se fixeaza la 180 de grade Celsius.

Intr-un castron, se mixeaza galbenusurile si 150 de grame de zahar pana la obtinerea unui amestec cremos, apoi se adauga untul moale, in bucati (poza 1). Se incorporeaza cu mixerul untul in crema de galbenusuri (poza 2). Se adauga faina amestecata cu 1/2 de lingurita de praf de copt si adausuri dupa gust (poza 3), eu am pus nuka taiata in bucati, cicolata zdrobita si fructe confiate (ananas, caise si stafide), toate adausurile impreuna nedepasind 200 de grame. Se adauga vinul rosu (poza 4) , scortisoara si esenta de vanilie si se amesteca totul bine (poza 5). Separat, albusurile se bat spuma cu sarea, se adauga restul de 150 de grame de zahar si se continua sa se bata pana cand zaharul este complet dizolvat (poza 6).



Compozitia cu galbenusuri, vin si unt se rastoarna peste albusurile spuma si se amesteca cu multa grija, numai cu miscari de jos in sus, cu o spatula lata sau cu telul in forma de para, astfel incat sa se piarda pe cat posibil mai putin din aerul acumulat in albusuri. Astfel, checul va creste frumos chiar daca are praf de copt foarte putin.



Nu am forma mici pentru chec, tot ce detin sunt formele lunguiete in care coc si cozonaci, in dimensiune de 36 x 11 x 8 centimetri (L, l, h), asa incat intr-o astfel de forma am facut si checul. Daca aveti forme mai mici, puteti face 2 checuri din aceasta compozitie.

Asadar, se pregateste forma, ungandu-se cu unt sau margarina si apoi tapetandu-se cu faina.

Aluatul de chec se toarna in forma astfel pregatita si se niveleaza.



Se da checul la cuptorul preincins la 180 de grade Celsius (neventilat), la o inaltime situata la mijlocul cuptorului. Se coace 45-50 de minute (al meu a trecut testul scobitorii dupa 50 de minute fix, dar daca va cunoasteti cuptorul mai "nervos", incepeti sa-l testati mai din timp).



Dupa ce se raceste putin, se scoate checul din forma si se aseaza pe un gratar ,culcat pe o parte, ca sa se raceasca. In timp ce se raceste, se intoarce de cateva ori de pe o parte pe cealalta.

Intre timp, se prepara glazura, amestecand intr-un castron zaharul pudra cu scortisoara si cu atata vin, adaugat cate putin, pana se obtine o compozitie de consistenta unui aluat de clatite ceva mai grosut. Se glazureaza checul caldut cu aceasta glazura. (Se poate glazura si cu ciocolata topita sau se poate pudra pur si simplu cu zahar pudra).



Dupa ce se raceste complet checul si se intareste si glazura, se taie in felii si se degusta cu incantare. Are un gust excelent, e pufos si cu o perfecta consistenta:



Read more: <http://www.retetecalamama.ro/2011/03/chec-cu-vin-rosu-si-scortisoara.html#ixzz1NOecikLm>
Under Creative Commons License: [Attribution Non-Commercial No Derivatives](#)

Prajitura "Scufita rosie"

vineri, 19 iunie 2009 19:46

Prajitura Scufita-Rosie am descoperit-o pe un forum sarbesc, anul trecut. O chema tot asa, dar pe sarbeste, adica "Crvenkapica" si autoarea ei semneaza Violet-love - este aceeaasi fata de la care am tradus si reteta de [Kinder-pingui](#), atat de apreciata. "Scufita" asta este exact pe gustul meu, o prajitura nu prea dulce, fructata si proaspata, care ma binedispune.



Ingrediente:

Pentru foaie:



3 oua
 5 linguri de zahar
 11 linguri de faina
 100 ml ulei
 200 ml lapte
 1 lingura de miere
 1 paharel (de tuica) de visinata
 2 linguri cu varf cu visine proapete sau din compot, fara samburi
 1 lingurita de praf de copt

Crema:



400 ml lapte
 1 budinca de vanilie
 1 lingura de faina
 5 linguri de zahar
 1 lingura de miere de albine
 500 de grame de branza dulce
 250 ml smantana pentru frisca
 1 lingura de zahar pudra (pentru frisca)
 1 plic de intaritor de frisca

400 grame de visine proaspete sau un compot mare de visine sau cirese
suc din compot (daca folositi fructe proaspete, 250-300 ml suc de visine sau cirese)
1 plic de jeleu pentru tort

Eu am folosit cirese proaspete, carora le-am scos samburii cu acesta minune a tehnicii de care sunt foarte incantata:



O adevarata joaca de copii, mai repede se scot samburii decat se rup coditele cireselor!

Preparare:

Mixati ouale intregi cu zaharul, mierea si jumatate din visinata, adaugati laptele, uleiul si faina amestecata cu praful de copt. Mixati usor.



Aluatul fluid obtinut se coace in cuptorul preincalzit la 175 grade, in tava cu hartie de copt, timp de zece minute, dupa care presarati deasupra 2 linguri de cirese (sau visine) si coaceti in continuare inca 15 minute.



Foaia coapta se lasa la racit in tava, cand este complet rece se desprinde hartia si se asaza pe un platou,

stropind-o cu restul de visinata.



Pentru crema - se pun pe foc 350 ml de lapte si mierea. Zaharul, faina si praful de budinca se omogenizeaza cu restul de lapte si se adauga peste cei 350 ml. Se amesteca pana da in colocot si se ingroasa bine. Budinca fierbinte se rastoarna peste branza ce a fost fie data prin sita, fie mixata, pentru o textura mai fina, si se mixeaza totul impreuna. Se lasa sa se raceasca complet.



Se bate frisca, se indulceste si se adauga intaritorul.



In masa de budinca si branza racita deja se adauga frisca, amestecand usor.



Pe foaie se aseaza toate visinele(ciresele) ramase si deasupra lor se adauga crema, uniform, pe toata suprafata, netezind usor cu un cutit cu lama lunga, umezit:



Se prepara jeleul de tort dupa instructiunile de pe ambalaj, folosind cantitatea necesara de lichid - suc din compot sau suc de fructe amestecat cu visinata (dupa gust, eu nu am mai pus visinata). Se acopera prajitura cu jeleul, se da la rece 2 ore, apoi se taie cu cutitul inmuat in apa rece.



Read more: <http://www.retetecalamama.ro/2009/06/prajitura-scufta-rosie.html#ixzz1NOfCkjdC>
Under Creative Commons License: [Attribution Non-Commercial No Derivatives](#)

Tort egiptean

Publicat în [1 martie 2009](#) de [Amalia](#)



Va marturisesc sincer ca este unul dintre cele mai bune torturi pe care le-am mancat vreodata. Poate pentru ca m-am saturat de mouse, granache si diplomat sau poate nu am mancat prea multe torturi :)). Reteta este asa de simpla ca am retinut-o imediat. Precizez ca am luat-o de pe blogul Palachienka, cu mici modificari.

Foile:

Pentru o foaie

- 2 albusuri

- 2 linguri de zahar
- 1/2 lingura de faina
- 40 g alune macinate (daca nu aveti inlocuiti cu nuci)

Pentru crema 1:

- 6 galbenusuri
- 6 linguri de zahar
- 340 ml lapte
- 2 linguri faina sau amidon (eu am pus amidon)
- 170 g unt nesarat
- esenta de vanilie

Pentru crema 2:

- 200 ml frisca
- 150 g zahar
- 120 g alune zdrobite bucati mai mari (eu am pus nuca)

Prima data facem foile; batem albusurile spuma , adaugam zaharul si batem pana acesta se topeste. Amestecam faina cu alunele macinate si o adaugam la compozitia de albusuri. Punem hartie de copt pe fundul unei forme cu diametrul de 24 cm, intindem frumoas foaia si coacem la foc mic timp de 25 minute. Intre timp spalam ustensilele si ne pregatim de a 2-a foaie. Repetam actiunea si coacem inca 2 foi (in total vor fi 3). Daca nu aveti hartie de copt ungeti forma cu putina grasime (asa am procedat eu).



Dupa ce-am facut foile ne apucam de crema. Cele 6 galbenusuri ramase de la foi le amestecam intr-o craticioara cu amidon , zahar si laptele adaugat treptat. Punem craticioara pe foc si amestecam mereu pana se ingroasa continutul ca si o budinca, apoi luam de pe foc crema si o lasam sa se raceasca .Untul il amestecam intr-un castron doar cat sa se “dezmorteasca” si adaugam putin cate putin din compozitia racita. Picuram cativa stropi de esenta de vanilie si crema este gata.



Pentru a 2-a crema topim zaharul si apoi il turnam in strat subtire pe o tava unsa cu putina grasime. Lasam sa se raceasca si il dezlipim usor, apoi il zdrobim (punem bucatile intr-o punga de plastic si le batem cu sucitorul).



Batem frisca tare si adaugam caramelul zdrobit si miezul de nuca (alune) zdrobit si el.

Asamblam tortul astfel; punem prima foaie, 1/3 din crema de vanilie, 1/3 din frisca. Procedam la fel in continuare si cu celelalte foi. Ultimul strat va fi de frisca.



Lasam la frigider cateva ore, timp in care caramelul se va topi putin in frisca. Taiem cu un cutit bine ascutit. Este delicios, va recomand sa-l incercati, o sa vedeti ca e nemaipomenit de bun, unde mai pui si faptul ca se folosesc ingrediente accesibile :).



Tort spirala cu frisca si capsuni

Publicat în 25 mai 2009 de Amalia



Un tort racoritor de sezon. L-am facut cu capsuni fructele mele preferate... reteta nu e deosebita doar modul de umplere mi s-a parut ceva mai interesant.

Ingrediente blat:

4 oua

8 linguri de zahar

6 linguri cu faina

2 linguri cu cacao

1/2 lingurita praf de copt

2 linguri ulei

Pentru crema:

6 oua

150 g zahar

1 plic zahar vaniliat

250 ml lapte

20 g gelatina

500 ml frisca
Mai avem nevoie de 250 g capsuni

Pentru ornat:
250 g capsuni
250 ml frisca
1 plic glazura rosie

Se bat albusurile spuma , apoi adaugam treptat zaharul si mixam pana se topeste. Apoi adaugam galbenusurile unul cate unul si mixam bine dupa fiecare. Adaugam si uleiul. Faina o amestecam cu cacao si cu praful de copt si apoi punem cate o lingura in compozitia de oua si amestecam cu grija “peste cap” pana se incorporeaza. Turnam blatul intr-o tava intinsa (eu am folosit tava de la aragaz) si coacem 10 min in cuptorul preincalzit. Rasturnam pe un prosop presarat cu zahar pudra sau in cazul meu o simpla hartie.



Rulam cu grija si lasam sa se raceasca.



Pana se raceste preparam crema; frecam galbenusurile cu zaharul si zaharul vaniliat apoi adaugam treptat laptele.



Punem craticioara la foc mic si amestecam mereu pana se ingroasa putin compozitia. Adaugam gelatina dizolvata in putina apa rece si amestecam. Lasam sa se raceasca. Cand este aproape rece (calduta) , o rasturnam intr-un vas mai mare si adaugam lingura cu lingura frisca batuta. Mixam bine si la sfarsit



adaugam si albusurile batute spuma.

Buun, trecem la asamblare; taiem ruloul in 3 (eu am vrut sa fac tortul mai inalt , in mod normal se imparte in 4) desfacem prima rola, punem 1/4 din crema apoi capsuni taiati fasii , apoi putina crema si rulam.



Procedam la fel si cu celelalte 2 si le rulam una in continuarea celeilalte.



La sfarsit imbracam tortul in restul de crema si apoi ornăm cu frisca batuta si cu capsuni. Deasupra capsunilor turnam gelatina rosie.

Puteti sa-l incercati si cu alte fructe.



🍰 Tort fin cu caise si crema de vin

Publicat în 14 februarie 2008 de Amalia



Tort de fructe cu tepi de bezea

Blat: 250 gr aluat de pateuri (aluat frantuzesc)

Crema :

1 conserva mare de caise(poti pune orice fruct vrei) 850 ml

3 plicuri de gelatina a 7 gr fiecare

125 ml vin alb sec (poti face si cu vin spumos)

100 gr zahar

sucul de la o portocala(dar poti folosi mai bine sucul de la compot..e cam jumătate de cescuta)

3 galbenusuri

400 ml frisca

Bezea

4 albusuri, 200 g zahar

1. Se incinge cuptorul la 200 C. Se lasa sa se decongeleze aluatul si se intinde. Se decupeaza din foaia de aluat un blat circular si se asaza pe o tava tapetata cu hartie de copt. Se coace 15-20 min.

2. Se lasa sa se scurga caisele. Se inmoaie gelatina in apa rece. Se incalzesc, amestecand, vinul cu zahar, suc si galbenusuri. Va lua nastere o crema groasa. Atentie! Nu se lasa sa dea in fiert! Gelatina se pune putin pe foc pana se dizolva granulele si se adauga la compozitie. Se amesteca in crema pana se raceste.

3. Cand crema incepe sa se intareasca, se bate frisca. Se asaza in jurul blatului un inel pentru torturi si se unge blatul cu o treime din cantitatea de crema. Se asaza deasupra caisele si se adauga restul de crema. Se da tortul la rece 3 ore.

4. Se bat albusurile cu zahar. Se acopera tortul cu compozitia de beza, radicandu-se din loc in loc tepi cu ajutorul unei lingurite. Se da tortul putin la cuptor, lasandu-se pana ce se incepe sa se rumeneasca tepi. Se orneaza cu fulgi de migdale (daca doriti)











Tort cu afine

Publicat în [25 iunie 2009](#) de [Amalia](#)



Pentru ca este weekend si poate sunteti in cautare de un desert racoritor, iata o reteta de tort cu fructele preferate de sotul meu – afinele. Reteta nu-i tocmai noua, o varianta putin modificata a tortului cu iaurt.

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 4 linguri faina
- 4 linguri zahar
- 1 lingura ulei

Pentru crema:

- 1 iaurt mare cu fructe de padure (375ml)
- 500 ml smantana pentru frisca
- 20 g gelatina

- 3 linguri de zahar + 2 linguri pentru afine
- 150 g afine

Pentru insiropat blatul:

- 100 ml apa fierbinte
- 1 plic zahar vaniliat

Pentru decor:

- 500 g afine
- 1 plic gelatina rosie

Blatul este cel de pandispan; se bat albusurile spuma, apoi se adauga treptat zaharul si se mixeaza bine pana se topeste. Se adauga treptat galbenusurile amestecand bine dupa fiecare . Apoi adaugam faina lingura cu lingura, amestecand “peste cap” . Punem compozitia int-o forma unsa cu putina grasime (diametru 24 cm) si coacem 15 minute la foc potrivit. Pentru siguranta facem proba cu scobitoarea.

Scoatem blatul , il lasam sa se raceasca ,il taiem in doua si il insiropam .

Apoi pregatim crema; amestecam iaurtul cu 3 linguri de zahar si lasam sa stea cateva minute. Punem gelatina in 3 linguri de apa rece . Batem frisca (daca este fara zahar adaugam zahar dupa gust) si o lasam sa stea cateva minute. Intr-o craticioara incalzim 5 linguri de apa, cand incepe sa fiarba oprim focul si adaugam gelatina dizolvata in apa rece (lasam un varf de cutit de gelatina dizolvata , ne va trebui la toppingul de afine) Amestecam bine si asa calda o adaugam la iaurt. Amestecam bine si apoi adaugam frisca mixand bine.

Obtinem o crema spumoasa.

Pregatim toppingul de afine; punem intr-o craticioara 150 g afine , adaugam cele 2 linguri de zahar, zdrobim putin cu furculita si adaugam 3 linguri de apa. Punem apoi afinele la foc si lasam sa fiarba 5 minute, adaugam gelatina dizolvata si amestecam bine.



In forma de tort punem prima jumatate de blat, o insiropam si adaugam crema din care mai lasam 3 linguri.



Peste crema punem din loc in loc cu o lingurita afinele cu tot cu suc si amestecam usor cu un betisor de lemn. Punem deasupra si cealalta jumatate de blat si o acoperim cu crema lasata. Punem si cele 500 g de afine.



Bagam tortul la congelator. Preparam gelatina conform instructiunilor de pe plic, o lasam sa se raceasca 1 minut si apoi o turnam pe tort ajutandu-ne de o lingura.



Bagam tortul la rece pentru minim 3 ore.



Este dulce-acrisor sper sa-l incercati ... nu-i greu de facut plus ca acum e sezonul afinelor :).

Tort diplomat "tigrat"

Publicat în 11 februarie 2010 de Amalia



Tortul acesta l-am facut pentru prietena si colega mea Laura. A fost "devorat" ca sa fiu in ton cu titlul :)). Daca ei ii place vanilia si ciocolata , m-am gandit sa le combin ca sa fie satisfactia maxima :). Scriu reteta , poate o cunoasteti cred ca este tortul cel mai simplu de facut si poate cel mai cunoscut.

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 12 linguri de zahar
- 12 linguri de faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 3 linguri apaPentru insiropat:
- 1 lingura zahar
- 2 lingurite esenta de rom
- 150 ml apa

Pentru crema:

- 500 ml frisca (smantana dulce pentru frisca)
- 6 oua
- 18g gelatina
- 1/2 cana zahar daca folositi frisca indulcita
- 200g ciocolata amaruie
- 250 ml lapte

Prima data facem blatul. Batem albusurile spuma tare, adaugam rand pe rand zaharul si mixam bine pana acesta se topeste. Apoi adaugam galbenusurile unul cate unul, amestecand dupa fiecare. Scoatem mixerul din functiune , folosim lingura de lemn si adaugam treptat faina amestecata cu praful de copt. Coacem blatul intr-o tava tapetata cu hartie de copt (dimensiuni aproximative 36×38), timp de 15 minute la foc potrivit. Pentru mai multa siguranta facem testul cu scobitoarea. Scoatem blatul pe un fund de lemn, il lasam sa se raceasca si apoi il taiem in doua. Eu am facut 2 blaturi, am impartit compozitia in doua, am copt un blat si apoi din cealalta jumatate celalalt blat.

Puteti sa faceti orice tip de blat sau sa folositi piscoturi.

Pentru sirop amestecam ingredientele , le punem sa fiarba cateva minute apoi lasam la racit.

Crema:

Galbenusurile se freaca cu zaharul si apoi se adauga treptat laptele. Punem craticioara pe baie de abur si amestecam pana se ingroasa. Apoi adaugam gelatina dizolvata in apa rece. Amestecam pana se dizolva complet in lichidul fierbinte.



In poza de mai jos se vad granulele nedizolvate. M-am gandit sa fotografiez pentru fetele care inca nu au facut creme cu gelatina. Deci , nu asa ! :)) Amestecati pana se dizolva gelatina altfel crema o sa fie cu granule prin ea .



Dupa ce s-a dizolvat gelatina, impartim compozitia in doua si in prima jumatate adaugam 200g de ciocolata.



Amestecam pana se dizolva si lasam deoparte. Batem albusurile spuma, asezam blatul in tava, il inconjuram cu un cadru metalic. Insiropam blatul apoi batem frisca. Verificam crema si daca este calduta o punem (prima parte de crema) intr-un vas si adaugam treptat jumatate din cantitatea de frisca. Mixam mereu, la sfarsit adaugam jumatate din cantitatea de spuma. Adaugam cateva picaturi de esenta de vanilie. Asta e crema de vanilie.



Pentru crema de ciocolata procedam la fel. Punem crema calduta intr-un vas mai mare si adaugam treptat restul de frisca si spuma de ou. Mixam bine.



Ca regula generala trebuie sa lucrati destul de repede, crema trebuie sa fie moale.

Si iata cum realizam aspectul tigrat :).

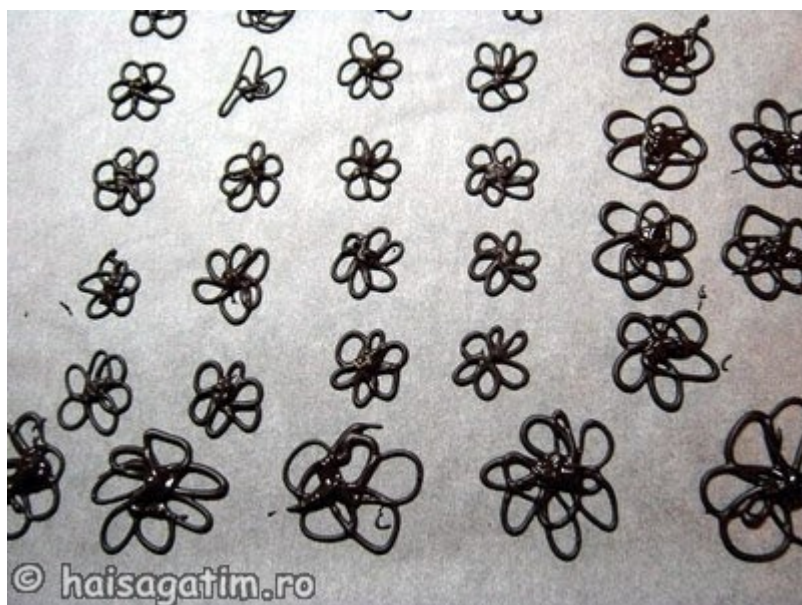
Punem un polonic (sau o lingura mai adanca) de crema alba in mijlocul blatului insiropat. Apoi peste crema alba o lingura de crema de ciocolata. Repetam pana se termina cremele. Nu apasati, crema se va revarsa spre margini singura. Cel mai indicat este sa faceti tortul rotund, la mine a fost putin mai greu.



Acoperim cu celalalt blat, insiropam si bagam la rece 3-4 ore.



Ornam cu frisca sau cu glazura. Eu am facut floricele de ciocolata de diferite dimensiuni. Punem ciocolata rupta bucatele intr-o pungulita. Scufundam pungulita intr-un vas cu apa calda aflat pe foc si tinem pana se topeste ciocolata. Spargem la un capat si apoi desenam modele pe o foaie de copt. Bagam la frigider cateva minute.



Tort Fantezie cu afine, mure si ananas

Publicat în 21 iulie 2009 de Amalia





Ce ziceti de un tort racoros cu branza si fructe? Eu zic stop dieta pentru o zi :) si tolanita in fotoliu mananc o felie ... va invit sa-l incercati si sa-l degustati (macar virtual).

Ingrediente:

Blat:

4 oua

160g zahar

200g faina

2 lingurite praf de copt

100g ciocolata amaruie rasa

Crema:

20 g gelatina

1 conserva ananas (340g)

120g zahar

250g branza vaci

500ml frisca

50 ml rom brun (eu am pus esenta de rom)

50g ciocolata amaruie tocata

300g mure (zmeura, capsuni, visine)

Pentru ornat:

200 ml frisca

250g mure

2 nectarine

cateva boabe de afine

optional 1 plic gelatina transparenta

Pentru blat:

Batem ouale spuma cu 4 linguri apa fierbinte, zahar si putina sare cca 15 minute. Inglobam lingura cu lingura faina amestecata cu praful de copt si ciocolata toccata. Turnam compozitia intr-o forma de tort unsa (d=26 cm) si o coacem la foc mic timp de 30 min. (Facem testul cu scobitoarea pentru mai multa siguranta).



Se desprinde din forma cu grija si se lasa sa se raceasca apoi se taie pe 2 niveluri.



Pentru crema:

Scurgem ananasul de sucul din compot, apoi il tocam marunt. Se inmoaie gelatina in apa rece, iar separat se pune la incalzit sucul de ananas cu zahar. Cand este pe punctual de-a fierbe se stinge focul si se adauga gelatina. Lasam putin sa se raceasca si il adaugam putin cate putin peste branza amestecand mereu. Punem si ananasul taiat bucatele, frisca , romul si ciocolata.



Impartim crema in 3. Asezam un inel in jurul blatului inferior, apoi punem 1/3 din crema , afinele iar 1/3 din



crema, al 2-lea blat, restul de crema.

Dam la rece 4 ore si apoi il ungem cu un strat de frisca si il ornam cu fructe.





Reteta este preluata cu mici modificari din Secretele bucatariei.

Ca o observatie, blatul este excelent, de obicei retetele de blat din revista asta nu-mi prea reusesc, acesta este super! O sa-l folosesc cu siguranta si la alte tortur

Tort Budapesta cu ciocolata si visine

Publicat în 26 februarie 2008 de Amalia



Reteta este din "Secretele bucatariei" cu mici modificari.

Am pus mai multa frisca ,400 ml, deoarece crema devenise foarte tare, probabil de la intaritori, iar glazura este a Adrianei , multe multumiri, a iesit foarte frumoasa.

**Tort Budapesta
cu ciocolată și vișine**

Ingrediente pt. 10 felii

- 2 ouă • 130 g zahăr • 50 g făină
- 50 g cacao • 1 borcan compot de vișine (370 ml) • 350 ml frișcă
- 3 plicuri întăritor de frișcă
- 200 g cremă de brânză de vaci
- 250 g ciocolată amăruie

1 Se încinge cuptorul la 180 °C. Se separă ouăle: gălbenușurile se bat cu 70 g zahăr; se înglobează făina amestecată cu 20 g cacao. Apoi se înglobează albușul bătut. Pe o tavă tapetată cu hârtie de copt se așază un cadru dreptunghiular (10x25 cm); se umple cu amestecul de cacao și se coace 10 min. Se răstoarnă apoi și se desprinde hârtia de pe fund.

2 Se lasă să se scurgă compotul. Se pun deoparte 50 ml frișcă; restul se bate cu un mic dosar. Se amestecă

brânza cu 2 plicuri de întăritor, 30 g cacao și 60 g zahăr; se înglobează frișca.

3 În jurul blatului se așază cadrul me-talic; pe blat se repartizează vișinele și se acoperă cu cremă. Tortul se lasă să se întărească la frigider 3 ore.

4 Se topește ciocolata în frișca rămasă; jumătate din cantitate se toarnă pe tort și se lasă să se întă-rească. 1/3 din restul de ciocolată se unge în strat subțire pe planșetă. Cu puțin timp înainte de a se întări complet se desprinde cu o paletă de pe planșetă, rezultând rulouri mici. Se desprinde cadrul, tortul se îmbracă în ciocolată și se decorează cu rulouri, rozete de cremă și cireșe confiate.

Per felie: 345 calorii

Preparare: 40 min.
Coacere: 10 min.
Răcire: 3 ore

© haisagatim.ro









Tort cu crema de zahar ars

Publicat în 8 septembrie 2008 de Amalia



Reteta o am de la mama mea, este o reteta pe care o puteti face atunci cand aveti multe oua si nu stiti la ce sa le folositi. Crema de zahar ars iese mai fina daca puneti mai multe oua. Deasemenea puteti sa va jucati cu proportiile :).

Pentru crema:

- 1 l de lapte
- 8 oua
- 4 linguri de zahar

Pentru caramelizat

- 6 linguri de zahar (cu cat puneti mai mult cu atat rezulta mai mult sirop, deci blatul va fi mai insiropat)

Pentru blat (blat normal de pandispan)

- La 1 ou: 1 lingura de faina, 1 lingura de zahar

Eu l-am facut din 6 oua.

Prima data am incalzit laptele impreuna cu zaharul. Separat am amestecat ouale intregi , trebuie amestecate cu lingura sa nu faca spuma (eu m-am grabit si am bagat mixerul la treaba). Am pus in amestec si un plic de ness (e optional). Intr-o cratita un pic mai inalta, topim zaharul la foc mic , miscand oala circular ca si atunci cand punem aluatul de clatite in tigaie astfel incat zaharul sa acopere jumatate de oala.



Turnam amestecul de lapte si oua si bagam la cuptor cca 30 de minute.



Aici va sfatuiesc sa va programati un ceas si peste 20 de minute sa va apucati de blat. , pentru a fi gata la timp. Blatul este de pandispan: batem albusurile spuma , apoi adaugam cate o lingura de zahar si batem in continuare pana se topeste. Obtinem o bezea lucioasa. Adaugam galbenusurile unul cate unul, amestecam , lasam mixerul deoparte si adaugam faina. Amestecam cu o lingura de lemn, cu grija sa nu se lase compozitia.



Apoi verificam crema de zahar ars: facem testul sa vedem daca este facuta (de data asta nu cu scobitoarea ca este prea mica , puteti folosi lama unui cutit). Daca este ok, turnam compozitia de blat peste ea si bagam la cuptor pentru inca 15 minute.



Scoatem, lasam sa se raceasca, punem un platou deasupra si rasturnam. Lasam oala asa fara sa o miscam si tinem tortul peste noapte la frigider. Abia a 2-a zi o scoatem (intre timp siropul de caramel a insiropat blatul). Servim ca atare dar pentru un aspect mai frumos putem sa imbracam tortul in frisca.



Este un tort usor, cu gust pronuntat de caramel.



Tort cu iaurt si frisca

Publicat în [2 mai 2008](#) de [Amalia](#)



Acest tort este usor si racoros, cu putine calorii.

Ingrediente:

1 blat de tort (vezi reteta ” Blat de tort”)

400 g iaurt de fructe

1 l frisca

3 linguri de zahar

1 compot de fructe de 400 gr

20 gr gelatina (2 plicuri de 10 gr)

(Incercati sa folositi arome apropiate, de exemplu daca iaurtul este de piersici , folositi compot de piersici).

Iaurtul se amesteca cu zaharul. Se iau 3 linguri din sucul de la compot si se pun la fiert intr-o craticioara. Separat se dizolva gelatina in 100 gr apa rece, apoi se toarna peste lichidul fierbinte. Nu se fierbe deoarece gelatina isi pierde proprietatile prin fierbere !

Se lasa sa se raceasca putin si caldut se amesteca cu iaurtul. Se amesteca cu 500 gr frisca si cu fructele din compot taiate marunt.



Blatul se taie in 2 sau 3 dupa preferinta, se insiropeaza cu sucul de la compot. Se pune un inel de metal in jurul blatului si se umple cu crema (eu am taiat blatul in 3).



Se lasa la rece 3-4 ore si apoi se orneaza cu frisca si fructe.





Tort cu mousse de ciocolata si capsuni

Publicat în [1 mai 2009](#) de [Amalia](#)



Acest **blat** il folosesc la **majoritatea** **torturilor** deoarece este foarte pufos, se taie usor si poate fi umplut cu orice crema.

Ingrediente:

6 oua
250 gr zahar
300 gr faina
10 linguri apa
1 praf de copt

Se freaca galbenusurile cu zahar adaugand din cand in cand cate o lingura de apa pana se obtine o crema ca si o alifie. Separat se amesteca faina cu praful de copt si se adauga putin cate putin in amestecul de galbenusuri. Albusurile se bat spuma si se adauga la amestec.

Se unge o forma de tort de 26 cm cu unt si se tapeteaza cu faina, se pune compozitia in forma si se coace la foc potrivit timp de 40 min. Se scoate pe un gratar si se lasa sa se raceasca.



Mousse 1 de ciocolata:

2 oua
4 linguri zahar
2 linguri amidon
360 ml lapte
100 gr ciocolata amaruie
15 g gelatina
60 ml apa
250 ml frisca

Mousse 2 de capsuni (puteti incerca cu orice fruct)

300 g capsuni
4 linguri de zahar (puneti in functie de cat de dulci sunt)
100 g ciocolata alba
500 ml frisca
15 g gelatina

Pentru sirop:

150 g capsuni
2 linguri de zahar
150 ml apa

Pentru decor:

250 ml frisca
1 plic intaritor
fructe
1 plic gelatina pentru decor

Mai avem nevoie de 250 g capsuni pentru startul din mijloc.

Incepem cu siropul; zdrobim capsuniile impreuna cu zaharul, adaugam apa si le lasam sa fiarba vreo 5-6 minute. Lasam sa se raceasca.

Facem mousse-ul de ciocolata. Batem cu un tel ouale cu zaharul si amidonul, apoi adaugam treptat laptele. Intr-un pahar punem gelatina , o acoperim cu apa rece si o lasam sa se umfle. Punem craticioara cu amestecul de oua si lapte pe foc si amestecam continuu pana se ingroasa. Oprim focul , adaugam gelatina ,

amestecam pana se dizolva si apoi adaugam ciocolata rupta bucatele. Lasam sa se raceasca.



Cand este aproape rece, o punem intr-un bol si adaugam cate o lingura de frisca batuta , mixand bine dupa fiecare lingura. Obtinem o crema spumoasa (am citit undeva , ca intotdeauna se pune frisca in amestecul cu gelatina , sa nu uitati asta).



Taiem blatul in doua insiropam bine prima jumatate apoi turnam mousseul de ciocolata. Taiem capsunii felii mai groase, le punem peste stratul de mousse una langa alta.



Bagam totul la frigider si ne apucam de al 2-lea mousse. Merge foarte usor, zdrobim capsunii cu zahar , ii lasam sa stea 10-15 minute (puteti sa faceti asta chiar la inceput , dupa ce ati facut siropul), apoi ii mixam bine. Separat dizolvam gelatina in putina apa rece. Punem cratita cu piure-ul de capsuni la foc mic, lasam sa dea cateva clocote (vreo 4 minute) , stingem focul, adaugam gelatina, amestecam bine si apoi adaugam ciocolata alba rupta bucatele. Amestecam si lasam sa se raceasca.



Cand este aproape rece, mutam piure-ul intr-un bol si adaugam lingura cu lingura frisca batuta. Mixam bine si gata si cu al 2-lea mousse.



Puteti adauga la sfarsit cateva capsuni taiate bucatele.

Scoatem tortul de la frigider, punem cu grija cel de-al 2-lea mousse apoi cealalta jumatate de blat si bagam din nou la rece cel putin 4 ore.



Asa arata a 2-a zi .



Ornam cu frisca si fructe. Poza cu sectiune din pacate nu am :(.



Tort Maresal

Publicat în 19 decembrie 2010 de Amalia



L-am numit asa pentru ca seamana cu o

prajitura cu acelasi nume . E ciocolatos si pufos in acelasi timp pentru ca e o combinatie de crema de ciocolata si crema cu lapte. Sper sa-l incercati si voi.

Timp de preparare , asteptare plus ornare, 6 ore :)

Tava de dimensiuni 27×39 , daca folositi forma rotunda diametru 30.

Ingrediente

Blat 1:

- 6 oua
- 10 linguri de zahar
- 4 linguri apa
- 6 linguri ulei
- 20g cacao
- 8 linguri faina
- 1 varf de cutit praf de copt

Blat 2:

- 3 oua
- 3 linguri de zahar
- 2 linguri faina
- 1 lingura cacao

Crema de ciocolata:

- 250g margarina Rama
- 3 galbenusuri
- 3 linguri de apa
- 6 linguri de zahar
- 2 linguri cacao
- esenta de rom

Mousse de ciocolata alba :

- 2 oua
- 2 linguri amidon
- 360 ml lapte
- 100g ciocolata alba
- 15g gelatina
- 3 linguri apa rece
- 250 ml smantana pentru frisca dulce

Sirop :

- 200 ml apa
- 150g zahar
- esenta de rom

Mai avem nevoie de aprox 750ml frisca pentru ornat

Blatul 1:

Mixam galbenusurile cu zaharul, uleiul si apa pana amestecul creste si isi dubleaza volumul. Mixati pana se topeste zaharul. Separat amestecam faina cu cacao si praful de copt. Albusurile le batem spuma. Adaugam alternativ albusurile batute spuma si faina in amestecul de galbenusuri.



Coacem intr-o tava cu dimensiunile de 27×39 timp de 15 minute la foc potrivit. Facem proba cu scobitoarea si daca blatul este copt il scoatem si-l lasam sa se raceasca apoi il taiem in doua .



Blatul 2:

Batem albusurile spuma, apoi adaugam treptat zaharul si batem in continuare pana se topeste .Apoi adaugam treptat galbenusurile si mixam bine dupa fiecare. Adaugam treptat faina amestecata cu cacao si praful de copt. Coacem 7 minute la foc potrivit.



Siropul:

Carmelizam 2 linguri de zahar si apoi adaugam apa. Adaugam si restul de zahar si lasam sa dea cateva clocote. Lasam sa se raceasca

Crema de ciocolata:



Fierbem un sirop din zahar si apa, apoi adaugam cacao.



Turnam siropul fierbinte peste galbenusuri amestecand mereu. Separat frecam margarina pana se desface si adaugam putin cate putin si amestecul cu galbenusuri racit. La sfarsit adaugam putina esenta de rom. Obtinem o crema fina.



Mousse de ciocolata:

Amidonul se amesteca cu ouale intr-o craticioara si se omogenizeaza. Se adauga laptele, apoi se pune pe foc mic si se lasa pana se ingroasa, amestecand continuu. Dupa ce s-a ingrosat se da deoparte. si se adauga gelatina pe care am dizolvat-o in 3 linguri de apa rece . Adaugam si ciocolata rupta bucatele. Amestecam si lasam sa se raceasca .

Separat batem frisca bine si adaugam treptat amestecul racit de oua, ciocolata si lapte.

Punem putina esenta de rom. Daca folositi frisca neindulcita adaugati in amestecul de oua 3 linguri de zahar.



Ne apucam de asamblat tortul:

Punem prima parte de blat, o insiropam apoi lasam cateva minute , intindem crema de ciocolata peste ea, punem a doua jumatate de blat , insiropam, adaugam mouse-ul de ciocolata alba si apoi punem blatul 2.



Lasam la rece 1 ora



si apoi ornam cu frisca.





Tort cu mere

Publicat în [12 octombrie 2009](#) de [Amalia](#)



V-am scris ieri ca am gatit 3 feluri dar nu l-am postat pe al 3-lea. Este un tort de sezon , cu multe mere :).

Ingrediente:

Ptr blat:

4 oua
120 g zahar
120 g faina
2 linguri apa fierbinte

Pentru umplutura:

1,200 kg mere curatate de coaja si cotor
10 g gelatina alimentara
100 g zahar
5 linguri suc de lamaie
2 plicuri zahar vaniliat

Pentru decor:

470 ml lapte

1 plic praf de budinca de vanilie

60 g+40 g zahar

1 plic gelatina transparenta pentru torturi

1 lingurita scortisoara

1 lingura suc de lamaie

250 ml vin alb

Prima data pregatim umplutura. Radem merele (1kg) pe razatoarea cu gauri mari si le calim impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vaniliat. Gustati si daca este necesar mai adaugati zahar. Cand merele sunt calite ,oprim focul, dizolvam gelatina in 2-3 linguri de apa rece si o adaugam la amestecul de mere. Amestecam bine si lasam sa se raceasca.

Trecem la blat; preincalzim cuptorul la foc mic , frecam galbenusurile cu apa fierbinte si zaharul pana acesta se topeste. Adaugam treptat albusurile spuma si faina , amestecand peste cap .

Coacem intr-o forma de 24 cm unsa si tapetata cu faina (sau imbracata cu hartie de copt) 20 minute . Facem proba cu scobitoarea pentru mai multa siguranta.

Lasam blatul sa se raceasca apoi il taiem in doua. Imi pare rau ca nu am facut poze la blat dar mi s-au descarcat bateriile chiar cand m-am apucat sa-l fac :(.

Facem budinca conform indicatiilor de pe plic si lasam sa se raceasca acoperita cu o folie sa nu faca crusta.

Taiem restul merelor bucatele mici si le fierbem 3-4 minute cu vinul , 40 g zahar, scortisoara si sucul de lamaie .Le scoatem cu o spumiera.

Ne apucam rapid sa asamblam tortul.

Primul blat, apoi amestecul de mere (trebuie sa fie aproape tare cand il intindem , nu va speriați se intareste de la gelatina), apoi celalat blat, budinca si bucatelele de mere. Bagam la frigider sa fie rece, rece.



Intre timp amestecam vinul ramas dupa ce-am scos bucatelele de mere cu praful de gelatina si lasam sa dea cateva clocote. Stingem focul si turnam cu o lingurita gelatina , mai intai in centru si apoi spre margini.

Bagam la frigider 2 ore si apoi servim .



Tort "Laura"

Publicat în [8 februarie 2009](#) de [Amalia](#)



Ieri am facut un tort pentru Laura, o dulcica de fata, asa ca l-am botezat cu numele ei... inca nu l-a vazut, sper sa-i placa :)). M-am gandit ca de acum inainte cand fac un tort putin diferit de cele pe care le-am postat sa pun si reteta.

Tortul acesta are aproximativ 2,2 kg

Ingrediente:

Pentru blat:

6 oua

12 linguri de zahar

11 linguri de faina

1/2 lingurita praf de copt

1 lingura cacao

3 linguri apa

Pentru crema:

250 ml lapte

3 linguri zahar

4 oua

1 lingura amidon de porumb

500 ml frisca

20 g gelatina

200 g ciocolata alba

50 g ciocolata cu lapte

Pentru insiropat:

1 lingura zahar

2 lingurite esenta de rom

150 ml apa

Pentru ornat (ideea este de la Lissa careia ii multumesc):

500 ml frisca

1 lingura cacao

2 linguri apa calduta

Prima data facem blatul; batem albusurile spuma tare, adaugam rand pe rand zaharul si mixam bine pana acesta se topeste. Apoi adaugam galbenusurile unul cate unul, amestecand dupa fiecare. Scoatem mixerul din functiune , folosim lingura de lemn si adaugam treptat faina amestecata cu cacao si praf de copt.

Coacem blatul intr-o tava tapetata cu hartie de copt, timp de 15 minute la foc potrivit. Pentru mai multa siguranta facem testul cu scobitoarea. Scoatem blatul pe un fund de lemn, il lasam sa se raceasca si apoi il taiem in doua.

Facem un sirop din apa , zahar si esenta de rom , il fierbem cateva minute , apoi il lasam sa se raceasca.

Pentru crema, prima data radem ciocolata pe razatoarea mica. Amestecam galbenusurile cu amidonul, zaharul pana se omogenizeaza apoi adaugam laptele. Punem craticioara pe foc si amestecam continuu pana se ingroasa ca o budinca. Cand a ajuns in acest punct oprim focul si adaugam gelatina dizolvata in 50 ml apa rece. Amestecam bine si apoi punem ciocolata rasa. lasam sa se raceasca si apoi o amestecam cu frisca batuta tare. (Trebuie sa folositi un castron mare deoarece iasa multa crema). Adaugam si albusurile batute spuma si ciocolata cu lapte rasa.





Insiropam blatul si il umplem cu crema astfel obtinuta. Bagam la frigider 1 ora si apoi il ornam.



Pentru ornat am amestecat o lingura de cacao cu 2 linguri de apa calduta si apoi cu frisca amestecata cu un plic de intaritor.





Reviin...am o poza cu sectiunea, tortul a fost un succes :)



Tort cu lapte

Publicat în [19 martie 2009](#) de [Amalia](#)



Fetele care sunteti la dieta nu cititi ! Cu tortul asta va dati dieta peste cap :) nu o sa puteti manca doar o feliuta ...este cremooooos, ciocolatooooos ... pacatos! :))).

Reteta am preluat-o de pe blogul lui Palachinka , mi-a placut cum suna si repede am incercat-o ... de cand cu tortul egiptean incerc tot tot de acolo.

Avem nevoie de :

Pentru blat :

2 ouă

2 linguri cu zahar

2 linguri făină

0,5 lingurita praf de copt

1, 5 lingura pudră de cacao

2 linguri apă caldă

Mixati ouale cu zahar pana aceasta se topeste. Cerneti faina, cacao și praf de copt într-un alt castron și adaugati-o treptat in amestecul de ou. Adaugati si apa treptat.

Coaceți in cuptorul preincalzit la 180 ° C timp de aproximativ 15 minute într-o forma de 20 cm diametru până scobitoarea introdusa in blat iese curata. (eu am copt intr-o forma de 24).Va trebui să coace 2 blaturi (dublati compozitia si o impartiti in doua si coaceti 2 blaturi sau faceti unul mai mare si il taiati in doua).



Crema de lapte

670 ml lapte

70 g amidon de porumb

2,5 linguri de zahăr

70 g ciocolată albă

170 g margarina la temperatura camerei(eu am pus unt),

100 g zahăr pudră

Se amestecă 100 ml de lapte cu zahăr și cu amidon de porumb. Se toarnă restul de (570 ml) de lapte într-o oală se adaugă ciocolată albă și încălziti la foc mic pana da în clocot. Reduceti focul si adaugati amestecul de amidon amestecand mereu . Continuați sa amestecati până când se îngroașă. Veți ști că este suficient de gros, dacă, atunci când radeti partea de jos a oalei cu lingura, puteți vedea fundul oalei. Lasati sa se raceasca. Mixati margarina cu zahărul pudră și adaugati crema de lapte.



Glazura

140 g ciocolată cu lapte

3 linguri lapte

2,5 linguri de zahăr

100 g margarină

Pune toate ingredientele intr-un cazan dublu și încălziti pana obtineti o crema (eu va spun sincer am uitat sa pun laptele). Lasă-l să se răcească și apoi mixati . Glazura mea a iesit mai deschisa la culoare pentru ca am pus jumatate cantitate ciocolata alba si jumatate cu lapte.



Asamblare: 1 foaie blat , jumătate din cremă de lapte, jumătate din glazura, apoi se repetă. Taiem a 2-a zi.



Acum concluziile :). Glazura mi s-a parut cam dulce pentru gustul meu, crema de lapte excelenta , o recomand cu caldura ca umplutura si pentru foi (iese cam 1 kg) . Blatul mi s-a parut cam putin (a se intelege subtire) data viitoare o sa mai fac 1 blat deasupra sau unul de pandispan si il tai in 2.

Tort Pian

Publicat în [14 februarie 2010](#) de [Amalia](#)



Compozitie: crema delicioasa de ciocolata cu nuci, blat aromat de vanilie, crema fina de lapte, blat pufos de cacao... Definitie : Tortul Pian :)). E foarte bun si e un pic de lucru la el dar important e ca nu e greu de facut doar ia ceva timp si aveti multe vase de spalat :).

Ingrediente:

Blaturi:

- 5 oua

- 80 g zahăr
- 50 g nuci macinate sau alune
- 24 g cacao
- 80 g făină
- 8 g praf de copt

Rulada:

- 5 ouă
- 100 g zahăr
- 1 lingurita de ulei
- 2 linguri de apă caldă
- 80 g făină
- 8 g de praf de copt

Crema rulada:

- 150 g unt,
- 100 g de ciocolata amaruie
- 150 g nuci macinate

Crema blat:

- 40 g amidon sau 50g faina
- 150 g zahăr,
- 2 plicuri zahăr vanilat,
- 500 ml lapte
- 100 g unt

Glazura de ciocolata:

- 100 g ciocolata amaruie
- 20 g unt
- 1 lingura de apă

Blaturi:

Mixam ouale intregi cu zahar timp de 10 minute pana obtinem un amestec spumos, apoi adaugam treptat faina, cacao si praful de copt amestecate. La sfarsit adaugam miezul de nuca macinat.



Coacem 2 blaturi intr-o forma de 22 cm unsa cu putina grasime si tapetata cu faina 12 minute la 180 de grade. Scoatem si lasam sa se raceasca. Eu am facut un singur blat pe care l-am taiat in doua.

Observatie:

Eu am folosit 6 oua si cantitati mai mari de compozitie dar blatul a iesit prea gros , asa ca am modificat pentru 5 oua reteta.



Rulada:

Mixam ouale intregi cu zahar timp de 10 minute pana obtinem un amestec spumos, apoi adaugam treptat uleiul, apa si faina amestecata cu praful de copt. Coacem in tava mare de la aragaz (40×32 cm) , la 180 de grade timp de 15 minute. Lasam sa se raceasca. In reteta scria ca se ruleaza cu ajutorul unui prosop de bucatarie, dar eu am lasat-o asa si s-a rulat apoi foarte usor.



Crema pentru rulada:

Topim ciocolata cu 100 g de unt pe baie de abur sau la microunde. Aduagam restul de unt si nucile macinate. Amestecam bine si lasam sa se raceasca.



Crema pentru blaturi:

Amestecam amidonul cu 50 ml lapte rece, iar restul de lapte il punem la foc impreuna cu zaharul. Cand este fierbinte, adaugam amestecul de amidon si amestecam rapid. Luam de pe foc si lasam sa se raceasca. Cand este rece adaugam untul si mixam bine.



Acum asamblarea:

Punem un inel in jurul primului blat si punem peste jumatate din crema alba.

Rulada o taiem fasii de 3 cm. Ungem cu crema de ciocolata si nuca, apoi rulam fiecare fasie, punand-o pe urmatoarea fasie in continuare. Rulam strans si obtinem o spirala mare pe care o asezam peste blat. E mai usor sa ungeti foaia de rulada , apoi sa o taiati fasii.



Punem cealalta jumatate de crema alba si celalalt blat. Bagam la frigider 3-4 ore sau de seara pana dimineata.



Glazura:

Topim ciocolata impreuna cu untul si apa si punem peste tort.

Taiem cu un cutit inmuiat in apa fierbinte.

Tort cu nuca si ciocolata

Publicat în 11 decembrie 2010 de Amalia



De ziua tatalui meu. Pe care il iubesc mult de tot ! Voi il vedeti primii , imediat plec la tara sa-l duc , maine postez si o sectiune .

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua
- 300g zahar tos
- 10 linguri de apa
- 100g nuca macinata
- 200g faina
- 1 plic praf de copt

Pentru biscuit:

- 6 albusuri
- 6 linguri de zahar
- 120g nuca macinata
- 1 lingura si jumătate de faina
- putina sare

Pentru crema:

- 6 galbenusuri
- 6 linguri de zahar
- 350ml lapte
- 2 linguri cacao
- 250g margarina Rama
- 2 linguri amidon alimentar
- esenta de rom
- 50g ciocolata rasa

Pentru sirop:

- 2 linguri de zahar
- 1 lingurita esenta de rom
- 150 ml apa

Pentru decor

- 500 ml frisca

Pentru blat:



Batem albusurile spuma tare, adaugam zaharul si apa si batem mereu pana obtinem o beza lucioasa. Sa nu radeti dar ma dureau rau picioarele :).



Faina o amestecam cu nuca macinata si cu praful de copt.

Adaugam treptat galbenusurile si mixam bine. Adaugam apoi cate o lingura din amestecul de faina si amestecam peste cap cu o lingura de lemn.



Turnam compozitia intr-o tava mai mare



si coacem 15 minute la foc potrivit.



Biscuitele il preparam astfel:

Batem albusurile spuma , adaugam zaharul, mixam bine pana acesta se topeste. La fel amestecam nuca macinata cu faina si o adaugam treptat .



Coacem in tava tapetata cu hartie de copt si coacem 20 de minute la foc mic.



Crema:



Amestecam galbenusurile cu zaharul, amidonul si cacao , adaugam treptat laptele si punem totul la foc mic amestecand mereu. Se va ingrosa ca o budinca la un moment dat . Luam compozitia de pe foc si lasam sa se raceasca.



Margarina o mixam putin , apoi adaugam putin cate putin din crema racita bine. La sfarsit adaugam putina esenta de rom si ciocolata rasa.



Pentru sirop punem apa sa fiarba cu zaharul si cand da cateva clocote adaugam esenta de rom.

Taiem blatul in doua si il insiropam.

Punem blat, crema, blat de biscuite, crema, blat. La sfarsit imbracam in frisca si ornam.



Sper ca am scris bine, ma grabesc foarte tare :).

Iaca si sectiunea :)



Tort cu nuca

Publicat în 30 martie 2008 de Amalia



Pentru ca aveam nuca destul de multa m-am gandit sa fac un tort. Reteta de blat o am de la vecina mea, crema e “inventata” de mine, cea din reteta era cu unt si eu vroiam cu frisca asa ca am facut mici modificari...

Blat:

4 oua

1 cana zahar (250 gr)

10 linguri apa

160 gr nuca macinata

140 gr faina

20 gr cacao

1 praf de copt

Se freaca galbenusurile cu zaharul si se adauga din 4 in 4 minute o lingura de apa amestecand incontinuu pana obtinem o crema.



Separat se amesteca faina , nuca macinata, cacao, praful de copt si se pun putin cate putin in amestecul de galbenusuri. Dupa aceea se adauga albusurile batute spuma fara zahar.



Se toarna compozitia intr-o forma de tort (26 cm) si se coace in cuptorul preincalzit 25 de minute. Pentru mai multa siguranta faceti testul cu scobitoarea.



Crema:

200 gr nuca macinata

100 ml lapte

1 lingura zahar

400 ml frisca

10 gr gelatina (eu am pus doar 8 gr, crema nu a iesit asa de tare)

Se pune laptele la foc cu zaharul , separat se dizolva gelatina in putina apa rece. Se adauga la laptele fierbinte apoi se pune nuca. Se lasa sa se raceasca si se amesteca cu 400 ml frisca batuta.



Blatul se taia in doua, se insiropeaza cu esenta de rom si se umple cu crema.



Se lasa cateva ore la rece si apoi se orneaza cu ciocolata si nuci. Eu am topit 100 gr ciocolata pe care am turnat-o deasupra iar pe margini l-am uns cu miere si apoi am pus nuca macinata.





Tort cu fructe de padure

Publicat în 17 martie 2008 de Amalia



Am facut acest tort pentru ziua unei prietene care imi este foarte draga. Initial am vrut sa fac tortul dupa reteta lui Chipotle, dar am schimbat blatul , apoi putin si crema... multumesc Chipotle pentru idee, totul a pornit de la crema.

Blatul l-am facut simplu, clasic din :

8 oua

8 linguri faina

8 linguri zahar

1 pliculet zahar vaniliat

Se bat albusurile tare, apoi se adauga cate o lingura de zahar, se bat pana se topeste zaharul, se adauga pe rand galbenusurile, gata cu mixerul , trecem la lingura de lemn , se adauga faina cate o lingura si se amesteca cum zice mama ” peste cap” ca sa iasa blatul pufos. Blatul l-am copt la cuptor la 150 gr, cam 35 de

min, s-a cam rumenit deasupra dar l-am salvat cu o foile de aluminiu.



Se lasa sa se raceasca si se taie in 2.

Urmeaza crema:

450 gr fructe de padure congelate

150 gr zahar

15 gr gelatina

500 gr frisca

100 gr ciocolata

150 ml suc de fructe de padure

Fructele se dezgheata, se zdrobesc in blender impreuna cu zaharul. Separat se topeste gelatina , se adauga la sucul incalzit, se amesteca bine apoi se toarna peste fructele de padure. Frisca se bate, si se adauga fructele mai bine zis piure-ul de fructe. Se adauga si ciocolata topita.

Blatul se taia in doua si se insiropeaza putin (eu am facut un sirop din 100 ml apa, 1 lingura zahar, 1 lingurita esenta de vanilie), se umple cu crema si se lasa la rece cateva ore.



[asa arata fructele zdrobite impreuna cu gelatina](#)



[apoi adaugate la frisca batuta](#)





adaugam si ciocolata



daca vi se pare putin acrisoara crema puteti sa adaugati zahar.
Se imbraca in folie de nylon forma de tort , se pune blatul inferior, se insiropeaza putin , apoi se aseaza
crema si blatul superior.



Se da la rece 6 ore sau de pe o zi pe alta si apoi se decoreaza dupa indemanarea si preferinta fiecaruia.

-

Tort "Floare de primavara"

Publicat în 4 mai 2008 de Amalia



Reteta este din “Secretele bucatariei” putin modificata la titlu si la crema :).Este un tort foarte usor de facut si se poate face atat cu fructe proaspete cat si din compot.

Blat:

5 oua

170 gr zahar

1 praf sare

85 gr faina

85 gr amidon

1 lingurita praf de copt

2 linguri cacao

50 gr unt topit

coaja rasa de la 1/2 limetta

Crema si ornat:

10 gr gelatina

1 plic praf budinca de vanilie

500 ml lapte

3 linguri de zahar

150 gr capsuni (eu am pus 250gr)

2 linguri suc de piersici

300 gr piersici din compot(eu am pus un compot de 800 gr)

100 ml frisca

50 gr ciocolata rasa

Se incinge cuptorul la 200 grade C. Se bat ouale cu zahar si sare; se adauga faina amestecata cu amidonul, praf de copt si cacao. Se inglobeaza cu grija untul topit si coaja de limetta.



Se aseaza compozitia intr-o forma de 24 cm tapetata cu hartie de copt; se coace 10 min. Se reduce focul la 180 gr C si se mai coace blatul 20 min. Se scoate se lasa sa se raceasca si se taie in 3.

Se inmoaie gelatina in apa rece. Se prepara budinca conform instructiunilor de pe plic, se ia de pe foc si se adauga gelatina. Se lasa sa se raceasca . Fructele se taie felii.



Se pune un inel de tort in jurul blatului inferior, se insiropeaza cu suc din compot si se aseaza un strat de crema apoi 1/3 din cantitatea de fructe.



Se repeta operatia si cu celelalte 2 blaturi ultimul strat fiind de fructe. (eu am pus deasupra gelatina

transparenta sa luceasca mai frumos fructele). Se lasa la rece 2 ore.
Marginea tortului se acopera cu un strat de frisca si se presara ciocolata rasa.



Pun si o sectiune.



Tort diplomat

Publicat în 22 martie 2008 de Amalia



Tortul diplomat este preferatul meu... si nu numai , reteta asta am invatat-o pe de rost, se retine foarte usor.

Acesta l-am pregatit sambata pentru o prietena draga, Raluca .

Blat:

8 oua

8 linguri de zahar

8 linguri de faina

1 vf de cutit praf de copt

Se bat albusurile spuma , se adauga pe rand zaharul si se bat pana se topeste, se pun galbenusurile unul cate unul se amesteca bine cu mixerul apoi renuntam la el si punem la treaba lingura de lemn.



Se adauga faina si praful de copt putin cat putin si se amesteca incetisor ” peste cap”. Se toarna blatul intr-o forma cu diametrul de 26 cm, unsa si tapetata cu faina si se coace in cuptorul preincalzit 20 de min la foc potrivit. Ca sa fiti sigure ca este copt se probeaza cu o scobitoare . Se scoate blatul, se lasa la racit si se taie in doua.



Crema:

6 oua

6 linguri de zahar

250 ml lapte

30 gr gelatina (3 pliculete Dr. Oetker)

500 ml frisca

100 gr stafide inmuiate in rom

350 gr ananas bucatele

Se freaca galbenusurile cu zahar, se adauga laptele putin cate putin si se pune la fiert pe bain -marie amestecand continuu pana se ingroasa ca o smantana subtire. Se dizolva gelatina in 100 ml apa rece si apoi se adauga la crema fierbinte. Se lasa sa se raceasca.



Cand incepe sa se ingroase se amesteca cu frisca, albusurile batute spuma, stafidele si ananasul. Rezulta o crema pufoasa si delicioasa.



Se pune un inel de tort in jurul blatului inferior, se insiropeaza cu putin suc din compot, se pune crema apoi blatul superior insiropat si el si se da la rece 5-6 ore sau de pe-o zi pe alta.



Pentru ornat:

500 ml frisca

2 plicuri intaritor

fructe crude sau din compot: mandarine, piersici, kiwi.

1 plic gelatina transparenta dizolvata dupa instructiunile de pe plic

Se bate frisca cu intaritor si se intinde cu o spatula pe tort. Se orneaza dupa gustul fiecaruia cu fructe peste care se toarna gelatina calduta.



Tort cu portocale

Publicat în 1 februarie 2008 de Amalia

Aceasta reteta o am de la o buna prietena, Claudia, care gateste minunat.

Ingrediente:

1 blat de tort clasic (cumparat sau facut din 6 oua)

2 portocale mari

1 l smantana ptr frisca

6 oua

250 ml lapte

40 gr gelatina

200 gr zahar

1 esenta de portocale

Se separa galbenusurile de albusuri. Galbenusurile , 150 gr zahar, coaja rasa de la portocale se amesteca cateva minute , se adauga laptele si se pun la fiert pe aburi amestecand pana se ingroasa putin. Gelatina se dizolva in aprox 150 ml apa rece, se lasa 2 min, apoi se amesteca cu crema fiarta si se lasa sa se raceasca.



Intre timp se bate frisca (500ml)



se bat albusurile, fara zahar



Asa arata crema de galbenusuri cand incepe sa se ingroase.



Se amesteca toate (crema , frisca, albusurile)



Se imbraca in folie o forma de tort (d=26 cm). Se aseaza blat, crema, blat, crema, blat si se da la rece 3-4 ore sau mai mult (de pe-o zi pe alta).



Se orneaza cu restul de frisca dupa gustul si imaginatia fiecaruia.



o sectiune



Prajitura cu cocos "Bounty bars"

Publicat în 14 mai 2008 de Amalia



Reteta este de pe culinar, m-am gandit sa o

incerc pentru ca e cu cocos si mie imi place cocosul .

Blat

125gr unt

50 gr zahar brun

3 oua

200 gr faina

2lg cacao

2 lg lapte

1 lingurita plina praf de copt

Umplutura:

300 ml lapte

3 lg pline de gris

80 gr unt

80 gr zahar

100 gr cocos

2 lingurite extract de vanilie

Glazura 200 gr cuvertura cioco neagra sau de lapte

Pregatirea

Untul, zaharul si ouale se spumeaza dupa care se adaoga cacao-a, faina si praful de copt. Se aseaza compozitia intr-o forma de 20×28 cam 20 de minute la 180°C, se lasa la racit. Pt crema: laptele, untul si grisul se pun pe foc pana la ingrosare. Se adaoga extractul de vanilie, zaharul si cocosul. Se pune peste blatul racit. Pt glazura se topeste ciocolata si se toarna peste crema. Praji se lasa 1 ora la rece. Eu am pus deasupra doar 80 gr ciocolata topita.



- [Print](#)
- [email](#)
- [PDF](#)

• Tort diplomat cu fructe 3

- Publicat în [3 ianuarie 2009](#) de [Amalia](#)



- Reteta este urmatoarea;

Blat:

8 oua

15 linguri zahar

16 linguri faina

8 linguri de apa rece

2 plicuri zahar vaniliat

1 lingurita praf de copt

Albusurile se bat spuma tare, se adauga zaharul treptat alternand cu apa si se bate pana se obtine o beza lucioasa. Aduagam galbenusurile unul cate unul amestecand mereu , apoi scoatem mixerul si adaugam treptat faina amestecata cu praful de copt amestecand “peste cap” . Blatul se coace 25 de minute la foc potrivit.

Crema:

6 oua

6 linguri de zahar

1 l frisca

250 g fructe din compot

300 ml lapte

30 g gelatina

Galbenusurile se freaca cu zahar, se adauga laptele si apoi se pun pe baie de abur amestecand mereu pana se ingroasa ca o smantana subtire. Se adauga gelatina dizolvata in putina zeama de compot. Separat fructele se taie cubulete , se bate frisca si albusurile. Cand amestecul de lapte si oua este aproape rece se adauga frisca, albusurile batute spuma si fructele taiate bucatele.

Blatul se taie in 3 si se insiropeaza cu suc din compot, se umple cu crema si se da la rece peste noapte.

Prajitura Inghetata falsa

Publicat în 29 decembrie 2008 de Amalia



Este o reteta veche se numara printre preferatele mele, de aceea am si executat-o de Craciun :).

Ingrediente:

Blat:

6 oua

12 linguri de zahar tos

1 lingurita rasa de bicarbonat

10 linguri faina

2 linguri cacao

2 plicuri zahar vaniliat

Albusurile se bat spuma tare, se adauga rand pe rand zaharul si se bat pana se obtine o bezea lucioasa. Apoi se adauga galbenusurile unul cate unul, se scoate mixerul si se amesteca cu lingura de lemn "peste cap" se adauga bicarbonatul amestecat cu putina faina, faina, cacao. Amestecul obtinut se coace intr-o tava tapetata cu hartie de copt, timp de 25 de minute la foc potrivit. Faceti testul cu scobitoarea pentru mai multa siguranta. Eu l-am copt in tava adanca pentru prajitura, deoarece aceasta prajitura este foarte inalta, asa e reteta. Daca vreti sa fie mai ingusta coaceti in tava de la aragaz.



Se scoate blatul si se lasa sa se raceasca.

Se prepara crema din:

4 galbenusuri
2 linguri de faina
200 ml lapte rece
200 g unt
100 g zahar pudra

Galbenusurile se freaca cu faina (eu am pus amidon alimentar), se adauga treptat laptele rece si se pun la fiert pe baie de abur, amestecand mereu pana se ingroasa. Se lasa sa se raceasca amestecand din cand in cand. Untul cu zaharul se freaca spuma si se pune treptat in amestecul de crema amestecand mereu.



Se prepara glazura:

4 albusuri
200 g zahar
2 plicuri zahar vaniliat

Se bat bine pe abur pana se ingroasa si se intaresc si apoi se bat pana se racesc.
Blatul se acopera cu crema , apoi se pune glazura si se rade ciocolata.



Se lasa la rece cateva ore si apoi se taie.



Prajitura cu piscoturi si crema de lamaie

Publicat în 24 aprilie 2009 de Amalia



Aceasta este ultima prajitura facuta de Pasti ,
reteta am luat-o de la vecina mea, se face destul de repede si este foarte buna.

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua
- 300 g zahar tos
- 10 linguri de apa
- 100 g nuca macinata (puteti pune alune macinate)
- 200 g faina
- 1 plic praf de copt

Crema:

- 1/2 l lapte
- 4 linguri faina sau amidon alimentar

- 250 g unt
- 150 g zahar pudra
- suc de la o lamaie

Glazura:

- 120 grame ciocolata de menaj
- 70 de grame de unt
- 1 lingura de apa
- 2 linguri de ulei
- Mai avem nevoie de :
- 1 punga mare piscoturi (400 g)
- 150 ml lapte

Se bat albusurile spuma tare apoi se adauga alternativ apa si zaharul mixand mereu pana obtinem o bezea



lucioasa.

Adaugam pe rand galbenusurile si



mixam.

Scoatem mixerul din functiune si folosind o lingura de lemn pentru amestecat adaugam nuca macinata, faina si praful de copt stins cu suc de



lamaie.





© haisagatim.ro Amestecam peste cap sa nu se lase compozitia. Coacem intr-o tava tapetata cu hartie de copt 20 min la foc potrivit.



© haisagatim.ro Facem testul cu scobitoarea si daca blatul e copt il soatem si il rasturnam pe un fund de lemn sa se raceasca.



© haisagatim.ro Pana se raceste pregatim crema si glazura. La glazura amestecam toate ingredientele pe foc mica pana se topeste ciocolata si se omogenizeaza compozitia. luam de pe foc si lasam sa se raceasca. La crema amestecam amidonul cu laptele si le punem la fiert pe foc mic pana se ingroasa ca o budinca mai tare. Lasam sa se raceasca si apoi amestecam cu untul frecat spuma cu zaharul pudra. Se pune cate o lingura in unt si se mixeaza bine pana se incorporeaza.



© haisagatim.ro
[aromata, putin acisoara.](#)

[Punem si sucul de lamaie . Rezulta o crema](#)



[Taiem blatul in 2 punem jumatate de crema , o intindem bine apoi asezam piscoturile trecute prin lapte unul langa altul. Punem si restul de crema si a 2-a jumatate de blat.](#)



© haisagatim.ro
[am pus doar o ciocolata topita.](#)

[Apasam usor peste tot si turnam glazura. Eu](#)



Prajitura "Alba ca zapada"

Publicat în [9 ianuarie 2011](#) de [Amalia](#)



Super cunoscuta si foarte incercata pentru ca e o prajitura fina M-am hotarat sa refac reteta dar de data asta cu margarina Rama.

Ingrediente:

Foi:

- 2 galbenusuri
- 1 ou intreg
- 6 linguri lapte
- 6 linguri ulei
- 1 lingurita amoniac stins in otet
- 6 linguri zahar praf

- aprox 400g faina

Crema:

- 250g margarina Rama
- 300ml lapte
- 50g amidon alimentar
- 200g zahar
- 2 plicuri zahar vaniliat
- sucul de la o jumătate de lamaie

Se amesteca ingredientele pana obtinem o coca omogena. Impartim coca in 4, fiecare parte o intindem pe masa presarata cu putina faina, apoi o punem pe fundul unei tavi si o coacem 4- 5 minute.



Atentie foile se coc repede, aveti grija sa nu le ardeti :).



Pentru crema:

Amestecam amidonul cu lapte, zahar si zahar vaniliat si apoi punem craticioara pe foc mic amestecand pana se ingroasa.



Lasam sa se raceasca. Separat frecam putin margarina sa se desfacă și adaugam apoi puțin câte puțin din crema răcită. Adaugam și sucul de lămâie și mixăm bine. Obținem o cremă fină, pufoasă.



Umplem foile și deasupra presaram zahăr pudră.

Taiem prăjitura a 2-a zi cu un cutit înmuiat în apă caldă.



Prajitura "Fulg de nea"

Publicat în 5 decembrie 2010 de Amalia



Fulg de nea , fulg de nea ai sosit pe tava mea :)). Reteta de praji cu cocos , din caietul mamei mele. Refacuta cu margarina Rama.

Ingrediente:

Blat:

- 5 galbenusuri
- 180g zahar
- 1 plic zahar vaniliat
- 200g faina
- 8g praf de copt
- 10 linguri apa

Crema:

- 250g margarina Rama
- 350ml lapte
- 100g nuca de cocos
- 1 lingura amidon alimentar
- putina esenta de rom

Glazura:

- 5 albusuri
- 200g zahar
- nuca de cocos sau ciocolata alba

Mixam bine galbenusurile cu zaharul, zaharul vaniliat si cele 10 linguri de apa pana cand se topeste zaharul si compozitia isi dubleaza volumul. Adaugam faina amestecata cu praful de copt si amestecam usor.



Coacem in tava tapetata cu foaie de copt la foc potrivit timp de 15 minute.



Eu am copt blatul intr-o tava putin mai mica decat tava de la aragaz. Putin bronzat ca asa arde cuptorul meu :).



Pentru crema , amestecam nuca de cocos cu amidonul , adaugam putin cate putin lapte si apoi punem amestecul la foc mic. O sa vedeti ca se ingroasa putin (oricum e destul de dens) . Lasam sa se raceasca si adaugam putina esenta .



Margarina o frecam putin intr-un bol cat sa se desfaca, apoi adaugam putin cate putin din compozitia de cocos si amestecam bine.



Pentru glazura, mixam albusurile cu zaharul pe baie de abur pana compozitia devine putin mai tare, apoi lasam sa se raceasca.



Punem blatul, apoi crema, apoi glazura si deasupra nuca de cocos sau ciocolata alba rasa.



Prajitura Oana

Publicat în [30 decembrie 2009](#) de [Amalia](#)



Si ultima prajitura , reteta o am de la vecina mea, se face destul de usor desi eu am avut niste peripetii cu o foaie :).

Ingrediente:

Foi:

200g faina
50 guntura (sau 100g unt)
100g zahar pudra
1 lingurita amoniac
1 ou
1 lingura cacao
2 linguri lapte

Blat:

6 albusuri
170g zahar
1 zahar vaniliat
100g faina
150g rahat taiat bucatele
150g nuca prajita si macinata

Crema:

6 galbenusuri
150g zahar
1 lingura apa
250g unt
2 plicuri zahar vaniliat

Glazura

150g ciocolata de menaj
50g unt
optional nuci tocate sau fistic

Pentru foi se amesteca toate ingredientele si se fac 2 foi care se coc pe fundul tavii la foc potrivit. Neaparat sa folositi hartie de copt, eu le-am intins direct pe hartie, am mai presarat faina sa le pot intinde altfel se lipeau. Se coc foarte repede cam 3-4 minute. Cand devin maronii pe margini sunt gata.



Tava mea de prajituri este mai lunga si mai ingusta (40×27) dar se foloseste o tava obisnuita de prajituri din aceea cu margini inalte.

Pentru blat, batem albusurile bine, apoi adaugam zaharul treptat si mixam pana acesta se topeste. Adaugam faina lingura cu lingura amestecand peste cap, apoi la fel procedam si cu nuca si la sfarsit adaugam rahatul (taiat cu un cutit trecut prin faina).



Coacem blatul in tava tapetata cu hartie de copt , timp de 15 minute la foc mic. Facem proba cu scobitoarea si daca este gata il scoatem si il lasam sa se raceasca.





Crema; frecam galbenusurile cu zaharul si o lingura de apa , pe baie de aburi pana se ingroasa (in prima poza e pe abur, in a 2-a e crema racita) . Cand se raceste adaugam treptat untul si zaharul vaniliat. Mixam bine.



Punem foaie, crema, blat, crema, foaie si apoi glazura de ciocolata (topim ciocolata impreuna cu untul la foc mic sau pe baie de aburi).



Presaram nuci tocate.



Lasam sa stea la rece de pe o zi pe alta si taiem cu un cutit pe care-l tinem putin in apa calda (sa nu se crape glazura cand o taiem). Scuze pentru ultimele poze :) eram in foarte mare graba .

Prajiturele turcesti cu iaurt

Publicat în 9 iulie 2009 de Amalia



Cuvantul "turcesti" sper sa nu va lase impresia ca aceste prajiturele sunt foarte dulci :). Sunt dulci-acrisoare , de fapt e o prajitura pufoasa si insirocata, in loc de faina se foloseste gris ...avem si nuca de cocos, lamai dar mai bine va scriu reteta :).

Ingrediente:

4 oua

500g iaurt

500g gris

1 plic praf de copt

1 plic zahar vaniliat

200 g zahar

125 g unt

coaja de lamaie

50 g nuca de cocos

Pentru glazura:

125 ml apa

125 g zahar

sucul de la 2 lamaie

nuca de cocos

Amestecam grisul cu praful de copt. Mixam galbenusurile cu zahar pana se topeste, apoi adaugam untul la temperatura camerei si alternativ o lingura gris , o lingura iaurt.



La sfarsit adaugam coaja de lamaie si albusurile batute spuma.



Ungem o tava cu grasime, tapetam cu nuca de cocos.



turnam amestecul si coacem 30-45 de minute. Eu am folosit tava mare de la aragaz.



Facem testul cu scobitoarea si daca prajitura s-a copt, o scoatem din cuptor si o portionam in tava. Separat facem siropul din cantitatile de mai sus , il fierbem cateva minute si il turnam fierbinte peste prajitura. Presaram deasupra nuca de cocos si mai bagam prajitura 5 minute la cuptor.



Prajitura rapida cu crema si fructe

Publicat în 14 aprilie 2009 de Amalia



Este rapida , sa nu ma certati ca am facut-o cu crema la plic dar chiar eram in criza de timp. Intotdeauna am cateva plicuri cu crema sau budinca , pentru cazurile cand am musafiri si nu prea am timp de gatit. Acum am facut doar blatul , apoi a intervenit ceva si am finalizat mai repede reteta :)).

Ingrediente:

1 blat de tort sau pandispan (vezi aici reteta)

1 plic crema de cremsnit de la Dr. Oetker

750 ml lapte

1 compot ananas

3-4 kiwi

1 plic gelatina pentru torturi (cea de pus deasupra)

Insiropam blatul cu siropul din compot. Preparam crema conform indicatiilor de pe plic (mie mi s-a parut un pic cam dulce) apoi o asezam cu o lingura peste blat. Punem si fructele taiate bucatele (voi puteti folosi

ce fructe vreți) și turnăm deasupra gelatina preparată cu restul de suc din compot.



Bagăm prajitura la frigider (se întărește foarte repede) și apoi o tăiem cu un cutit udat în apă rece. Este răcoritoare și ușoară :).

Prajitura "Tosca"

Publicat în 21 noiembrie 2008 de Amalia



Dacă vreți să faceți o prajitură bună, vă recomand "Tosca". Este foarte gustoasă și aspectuoasă. Reteta îi aparține lui Dany B , ocazie cu care îi mulțumesc :) pentru postarea ei pe culinar.

Ingrediente :

8 oua,

200g zahar pentru blat și alte 8 linguri pentru crema

50g nuca de cocos

100g mac

4 linguri făină

1 plic praf de budinca de vanilie

300g margarina sau unt

250g ciocolata

Biscuiti cu cacao probabil 300g-cat să acopere tava în care se face blatul

300ml lapte

1 praf de copt

Blatul se face din 8 albusuri bătute spumă în care se adaugă treptat 200g de zahar. Apoi punem și 50g nuca de cocos+ 100g mac și la sfârșit 4 linguri cu făină + un praf de copt stins în zeama de lămâie. Se toarna

compozitia intr-o tava unsa si tapetata. Se lasa la cuptorul bine incins in prealabil, timp de 15-20 min . Eu am copt-o intr-o tava de 30×30 cm.



Crema : 8 galbenusuri + 8 linguri de zahar se freaca bine. Se adauga 300ml lapte si un plic de budinca de vanilie. Se fierbe compozitia la bainmarie pana se ingroasa ca o maioneza. Cand este rece adaugam treptat 300g de margarina sau unt mixand bine. Crema se intinde uniform peste blat.



Deasupra cremeii asezam biscuiti cu cacao unul langa altul – eu am facut un blat de pandispan din 4 oua pentru ca nu-mi place sa folosesc biscuiti in loc de blat. Peste biscuiti se toarna ciocolata topita.



Lasati la rece peste noapte si taiati cu un cutit putin incalzit. Eu am taiat-o dupa 2 ore si de aceea in poza crema apare un pic mai moale. Va asigur ca se intareste beton peste noapte :)

-  [Print](#)
-  [email](#)

Prajitura cu iaurt si frisca

Publicat în [3 decembrie 2008](#) de [Amalia](#)



Prajitura asta o fac mereu cand sunt in criza de timp, deoarece este usor de facut. Reteta este cea de la tort cu iaurt si frisca putin modificata.

Avem nevoie de :

Pentru crema:

- 2 iaurturi a 200 g (eu am folosit din acelea cu dulceata de nuci verzi)
- 400 ml frisca
- 10 gr gelatina
- 1 plic intaritor de frisca

Baza prajiturii:

- 1 blat de pandispan cu cacao (de nu puteti sa-l inlocuiti cu piscoturi)



Crema se prepara in felul urmator. Amestecam iaurtul cu 2 linguri de zahar si lasam cateva minute sa se topeasca zaharul. Intre timp incalzim putina apa, separat dizolvam gelatina in apa rece si apoi o amestecam cu apa fierbinte fara sa o fierbem. Turnam amestecul in iaurt si apoi amestecam cu frisca batuta impreuna cu intaritorul. facem un sirop din 150ml apa si 4 linguri zahar si adaugam putina esenta de rom (o lingurita). Insiropam blatul si apoi punem crema deasupra.



Cu un cutit trasam feliile de prajitura si apoi tinem la rece o ora.



Prajitura Fantezie

Publicat în [16 decembrie 2008](#) de [Amalia](#)



O prajitura care-mi placea in mod deosebit cand eram mica. Este foarte simpla, ca dealtfel toate dulciurile copilariei mele.

Ingrediente:

5 oua

200 g zahar + 50 g

200 g faina

10 linguri apa

1 plic praf de copt

2 plicuri zahar vaniliat

coaja de lamaie

gem acrisor (de preferinta de prune)

150 g nuca macinata

Se freaca galbenusurile cu zahar, adaugand putin cate putin apa pana obtinem o crema ca si o alifie. Praful de copt se dizolva cu suc de lamaie , si se adauga impreuna cu faina , treptat. Coacem blatul la foc potrivit timp de 30-40 minute (pentru mai multa siguranta facem testul cu scobitoarea).



Cand este copt il lasam sa se raceasca apoi il ungem cu dulceata, punem si nuca macinata apoi albusurile



batute spuma cu 50 g zahar.



Bagam la cuptor la foc tare pana se rumeneste



putin bezeaua de deasupra.
se raceasca si o taiem cu un cutit inmuiat in apa.

Lasam prajitura sa

Prajitura cu capsuni 2



Sambata am incercat o reteta de prajitura de pe un site din Bulgaria. Am respectat tot ce scria dar mi-a iesit altceva :). Eu zic ca e foarte buna atat ca iasa doar 10 portii.

Ingrediente:

- 4 oua
- 1 cana zahar
- 1 cana iaurt
- 1 lingurita praf de copt
- 1 cana faina
- 1 pachet zahar vaniliat
- 250g capsuni proaspete
- 3 linguri de zahar
- 100 ml apa

Ouale se mixeaza cu zaharul pana acesta se topeste si amestecul creste in volum. Adaugam iaurtul si faina amestecata cu praful de copt. La sfarsit adaugam si zaharul vaniliat.



Coacem intr-o tava tapetata cu hartie de copt 15 minute la 180 de grade.



Eu am avut tava de prajitura dimensiunile cred 30×26. Lasam sa se raceasca.

Separat mixam capsunii apoi ii amestecam cu zahar si apa . Lasam sa dea cateva clocote la foc mic si apoi ii strecuram de samburi . Eu am o sita asa de mica incat am renuntat sa-i mai strecur. Lasam siropul sa se raceasca si apoi cu o furculita intepam blatul si punem siropul peste.



Taiem baltul in doua si il punem o bucata peste alta. In reteta originala se insiropa doar blatul si deasupra se orna cu frisca.

Tarta cu lamaie si bezea (Lemon meringue pie)

Publicat în 13 decembrie 2009 de Amalia



Celebra si cunoascuta tarta cu lamaie, nu am mancat niciodata doar am auzit de ea. Am dat un search pe google si m-am oprit la reteta asta. Rezultatul, o tarta cu crema acrisoara indulcita la fix de bezeaua de deasupra... daca va plac dulciurile cu lamaie sa o incercati neaparat !

Ingrediente:

Pentru crusta:

260g faina

1/2 lingurita sare

110g unt rece

60 ml apa foarte rece

Pentru crema:

200g zahar

coaja rasa de la o lamaie mare (14g coaja)

60g amidon alimentar

un vf cutit de sare

320 ml apa rece

70 ml suc de lamaie strecurat

4 galbenusuri

Pentru bezea:

4 albusuri

8 linguri de zahar

Prima data facem crusta. Punem intr-un castron faina si untul taiat bucatele. Frecam cu furculita pana amestecul devine nisipos. Adaugam cateo lingura de apa foarte rece si amestecam . Cand aluatul s-a legat il strangem in forma de minge, il acoperim cu o folie si-l punem la rece 30 de minute.



Preincalzim cuptorul la 160grade C.

Scoatem aluatul , il intindem pe o foaie de copt, apoi punem tava peste sa ne orientam cam cat de mare trebuie sa-l intindem. Aluatul trebuie sa depaseasca cu 2 cm marginea tavii. Intoarcem tava, apoi dezlipim foaia de copt si aranjam frumos aluatul.



Taiem ce este in plus. Intepam din loc in loc cu furculita.

Punem foaia inapoi peste aluat si in mijloc punem boabe de fasole pentru a nu creste aluatul la copt Coacem 10 minute, apoi luam foaia si mai coacem inca 5 pentru a se rumeni frumos peste tot.



Lasam sa se raceasca si preparam crema.

Spalam bine lamaia cu apa fierbinte apoi o stergem si o radem. Trebuie sa avem 14g coaja rasa.

Punem intr-o cratita zaharul, amidonul si coaja de lamaie. Amestecam bine si adaugam galbenusurile.

Amestecam, adaugam sucul de lamaie si apa. Punem cratita pe foc mic, amestecand incontinuu si in momentul cand incepe sa se ingroase , tinem crema pe foc exact 1 minut dupa care stingem focul si o lasam sa se raceasca un pic.



Preparam bezeaua. Intr-un castron uscat , batem albusurile spuma cu un pic de suc de lamaie . Adaugam putin cate putin zaharul si batem pana se topeste tot. Aici am aflat un secret important. Trebuie ca zaharul sa fie complet dizolvat, astfel mai tarziu bezeaua nu va face perle de lichid. De retinut :).

In crusta coapta, turnam crema de lamaie, nivelam frumos si apoi adaugam bezeaua. Atingem cu spatele lingurei bezeaua si tragem in sus pentru ai da o forma de mot.



Coacem in cuptor la foc mic aprox 10 minute , pana ce bezeaua se face maro deschis.

Scoatem pe un gratar la racit. Servim dupa ce a stat la frigider cel putin 2 ore.



Racoritoare , acrisoara... foarte buna !

Am scris cam mult dar am vrut sa fiu explicita,va rog sa respectati gramajul si pasii retetei :).

Reteta am preluat-o cu mici modificari de pe www.clubaltfel.com

Prajituri cu fructe "la vedere"

Publicat în 14 noiembrie 2009 de Amalia



Daca e weekend e ceva dulce :) si cum am primit cateva kilograme de faina alba m-am gandit sa fac un aluat dospit. Evident ca dulce si cu fructe, preferatele mele. Prajiturile le-am facut cu visine de la borcan dar voi le puteti incerca si cu mere sau alte fructe.

Ingrediente pentru 24 de bucati:

200 ml lapte

25g drojdie proaspata

1 ou

2 linguri ulei

1 lingura unt

500g faina

2 linguri de zahar

1 plic zahar vaniliat

1 varf de cutit de sare

coaja rasa de lamaie si portocala

Pentru umplere

fructe

putin zahar

Pentru uns:

1 galbenus de ou

2 linguri de lapte

Pentru sirop:

4 linguri zahar

6 linguri apa

Incalzim putin laptele si punem drojdia in el. Lasam sa stea pana se desface si se lichefiaza.

Intr-un vas mai mic amestecam oul cu zaharul, zaharul vaniliat, sarea , adaugam untul topit si uleiul.

Cernem faina intr-un vas mai mare, adaugam amestecul de ou si laptele cu drojdia.

Framantam bine pana obtinem un aluat elastic care se desprinde de vas.



Lasam sa creasca acoperit timp de o ora.



Daca folositi fructe din compot le taiati bucatele si le lasati sa se scurga intr-o sita.

Rasturnam aluatul pe o planseta cu faina il framantam putin si il impartim in 24 de bucati. Fiecare bucata o presam usor cu buricul degetelor obtinand un cerc. In mijloc punem cateva bucatele de fructe, putin zahar, apoi prindem capetele strangand usor. Sper sa va ajute pozele .



Le punem in tava tapetata cu hartie de copt, lasand putina distanta intre ele deoarece vor creste la copt si le lasam sa creasca 15 minute.



Preincalzim cuptorul la 200g. Ungem prajiturile cu galbenusul batut cu lapte.



apoi le coacem pana se rumenesc usor (la mine cam 7-10 minute) .



Intre timp preparam siropul. Punem la fiert apa cu zaharul si lasam sa fiarba 3 minute. Scoatem prajiturile din cuptor si le ungem cu sirop fierbinte.



© haisagatim.ro
Lasam puțin sa se raceasca si le papam. Sunt foarte pufoase :).



© haisagatim.ro
Reteta este preluata de pe www.gotovim.ru cu mici modificari.

Prajitura cu fructe (capsuni)

Publicat în 14 mai 2009 de Amalia



Asta este prajitura pe care mama o facea mereu vara , atunci cand eram mica ... o face si acum numai ca o mananca doar ea cu tata :)). Reteta este din categoria "la ochi" dar eu am masurat ingredientele ca sa posta reteta. Nu de alta dar e tare buna si nu ai cum sa dai gres in prepararea ei.

Ingrediente:

4 oua

150 g zahar (daca va place mai dulce puteti pune 200 g)

150 ml lapte

8 linguri ulei

1 plic zahar vaniliat

400 g faina

1 plic praf de copt

coaja rasa de la 1/2 de lamaie

Optional:

2 albusuri

100 g zahar

Se mixeaza bine ouale cu zaharul si zaharul vaniliat , pana acesta se topeste .Va rezulta o crema spumoasa .Adugam uleiul si mixam timp de 3 minute.



Punem treptat faina amestecata cu praful de copt , alternam cu laptele si amestecam pana se incorporeaza. Puteti folosi mixerul pe viteza mica, nu este nevoie de lingura de lemn. La sfarsit adaugam coaja rasa de lamaie.



Turnam amestecul intr-o tava mare (cea de la aragaz, eu am folosit o tava 42×26) si deasupra punem fructele taiate bucatele. In cazul meu au fost capsuni dar se pot pune orice fructe chiar si din compot.



Coacem 15 minute la foc mic, facem proba cu scobitoarea si daca este gata o scoatem



Punem deasupra cele 2 albusuri batute spuma cu zaharul.



Bagam la cuptor 2-3 minute pana se rumeneste bezeaua (atentie nu va dezlipiti ochii de usa cuptorului deoarece se rumeneste foarte repede :)).
O scoatem din cuptor... asa arata



Lasam sa se raceasca si taiem prajitura bucati cu un cutit inmuat in apa .



Daca nu puneti beza deasupra pudrati cu zahar .

Prajitura cu cocos Claudia

Publicat în 19 aprilie 2008 de Amalia



Reteta este de la prietena mea Claudia, mami de baietel, de aceea i-am dat si numele ei.

Ingrediente:

Foi:

500 gr faina

150 gr zahar

100 gr margarina

1 praf de copt

1 lingurita cacao

1 ou

70 ml lapte

Se amesteca bine , se imparte in 2 si se fac 2 foi.

Crema cocos:

6 albusuri

200 gr zahar

200 gr nuca de cocos

150 lml lapte

Albusul se bate spuma , se adauga treptat zaharul pana se obtine o spuma lucioasa ca si la bezea. Nuca de cocos se opareste cu lapte fierbinte si apoi se lasa sa se raceasca. Se adauga la albusuri.

Se aseaza in tava unsa si tapetata cu faina prima foaie apoi compozitia de cocos , a 2-a foaie , se inteapa cu furculita si se coace la foc potrivit 40 min.Se scoate si se lasa sa se raceasca.

Crema:

6 galbenusuri

6 linguri faina

250 gr zahar

300 ml lapte

1 pachet unt (200 gr)

Galbenusurile se amesteca cu faina si zaharul, se toarna laptele treptat si apoi se pun pe baie de aburi amestecand continuu pana se ingroasa ca si o smantana.Se lasa sa se raceasca si se amesteca cu untul frecat

Se intinde peste prajitura si deasupra se rade ciocolata.

Fursecuri – Tuiles de ciocolata cu scortisoara

Publicat în [27 februarie 2008](#) de [Amalia](#)







Fursecuri – Nameti de cocos cu rom

Publicat în [27 februarie 2008](#) de [Amalia](#)

Nămeți de cocos cu rom

Prep. cca. 45 min. Pauză 2 ore. Coacere cca. 12 min. Cca. 140 calorii/bucată

Ingred. pt. cca. 12 bucăți:
 50 g unt,
 125 g zahăr,
 1 pliculeț zahăr vanilat,
 3 picături esență de rom,
 3 picături esență de migdale, 1 ou,
 125 g făină, 2 lingurițe rasă praf de copt,
 1 lingură lapte,
 330 g fulgi de cocos,
 4 albușuri

1. Se bate untul și se înglobează pe rând zahărul tos, zahărul vanilat și esențele până ce la naștere o compoziție legată.
2. Se introduce și oul și se amestecă cca. jumătate de minut. Se amestecă separat făina și praful de copt și se omogenizează în compoziție treptat, împreună cu laptele. Se adaugă 250 g fulgi de cocos.
3. Se tapetează mâinile cu făină și se fac biluțe de mărimea unei nuci, cărora li se modelează un moț. Se dau la frigider aproximativ 2 ore.
4. Cuptorul se încinge la 180 de grade. Fursecurile se dau prin albuș bătut și apoi prin fulgi de cocos. Se coace aproximativ 12 minute într-o tavă tapetată cu hârtie de cerată.

© haisagatim.ro

Exotici





Fursecuri crocante

Am incercat si eu ieri o reteta de fursecuri cu fulgi de ovaz de care ma declar foarte multumita. Totul a pornit de la faptul ca ma uitam la prajiturelele cu cereale prin magazine si mi se pareau foarte scumpe, m-am gandit ca ce-ar fi sa incerc sa le fac acasa?. Reteta am luat-o de pe net, dar nu am respectat-o intru totul.

Fusecuri crocante:

120g fulgi ovaz

150g unt

2 linguri zahar si un plic zahar vanilat (zahar puteti pune dupa gust, cum va place, in reteta nu era trecut deloc)

4 linguri nectar pere(eu am pus zeama de compot de zmeura ca asta aveam)

3 oua

150g faina

150g fulgi de cocos

1 lingurita prfa de copt

100g ciocolata

4 linguri cirese confiate si taiate marunt

4linguri fulgi ovaz

4 linguri fulgi porumb

4 linguri fulgi migdale

2 linguri miere

Se prajesc fulgii de ovaz pana se rumenesc (fara ulei!). SE amesteca untul cu oul si nectarul (zeama de compot). Apoi se adauga treptat faina amestecata cu praful de copt, fulgii de cocos si fulgii de ovaz racoriti.





Se infasoara aluatul in folie de plastic si se da la frigider pt o ora. Se incinge cuptorul la 180grade. Din aluat se formeaza cu mana discuri care se aseaza pe tava unsa si tapetata cu hartie de copt si se coc 15-17 min (trebuie sa fie aurii).





Se scot si se lasa sa se raceasca. Cand s-au racit se acopera cu un amestec din ciresele confiate, fulgii de ovaz, de porumb si de migdale toate amestecate cu mierea. Se decoreaza cu ciocolata topita. Se pot pastra 4-6 saptamani in cutii bine inchise.

Eu am renuntat la glazura iar in loc de 150 gr fulgi de cocos am pus 50 gr fulgi de cocos si 100 gr fulgi de ovaz.

Le-am lasat vreo 10 min la 150 gr.

Mi-au iesit 2 tavi de aragaz . Sunt foarte crocante!



Chec tigru

Publicat în 16 iulie 2008 de Amalia



Iata un alt checc , delicios, a carui reteta o am de pe culinar de la Poca, ocazie cu care ii multumesc !
Va scriu cantitatile din reteta , eu am folosit mai putine (am impartit aproximativ la 2).

250 gr unt (margarina)

250 gr. zahar

2 plicuri zahar vanilat

un praf de sare

4 oua

250 gr faina

50 gr amidon

1/2 plic praf de copt

75 ml lapte

2 linguri cacao

Intr-un castron se pune untul topit cu zaharul (daca-l topiti se amesteca mult mai usor) zaharul vanilat si un praf de sare, se amesteca bine apoi se adauga pe rand ouale. Faina se amesteca cu amidonul si praful de copt, se adauga la aluat, alternand cu 50 ml lapte. Aluatul se imparte in doua, iar intr-una din jumatati puneti cacao , laptele ce a ramas si amestecati bine.Se unge o tava cu unt si se tapeteaza cu faina.



Aluatul se aseaza astfel: Se pune o lingura din aluatul galben in centru , apoi deasupra o lingura de aluat cu cacao si se repeta operatia. Nu intindeti cu lingura caci aluatul se va aseza de la sine. Eu am facut in forma rotunda si am pus aluatul in 4 locuri. Pun poze pentru exemplificare.





Se tine la cuptor 1 ora, puteti incerca cu scobitoarea sa vedeti daca este facut.





-  [Print](#)
-  [email](#)
-  [PDF](#)

Fursecuri NON-PLUS-ULTRA

Publicat în [29 decembrie 2008](#) de [Amalia](#)



Va scriu de la inceput ca daca vreti sa incercati reteta asta aveti nevoie de timp si rabdare :). Reteta este de la matusa mea Iuliana ocazie cu care ii multumesc !

Ingrediente:

200 g untura (daca nu aveti atunci 400 g margarina)

5 galbenusuri

2 plicuri zahar vaniliat

150 gr zahar pudra

aprox 750 g faina

Pentru beza :

5 albusuri

10 linguri de zahar

putin otet sau suc de lamaie

Pentru lipit:

magiun de prune

miez de nuca prajit si macinat

Buun... sa incepem cu partea mai usoara , se framanta un aluat omogen din ingredientele de mai sus, se intinde o foaie (eu l-am impartit in 3 sa-mi fie mai usor) si se decupeaza cu un paharel forme rotunde.



Se pun intr-o tava neunsa. Apoi facem bezeaua: batem bine albusurile (intr-un vas complet uscat) pana spuma sta tare (proba este simpla, opriti mixerul, ridicati paletele de la mixer din spuma sau telul si daca spuma sta teapana este gata). Se adauga rand pe rand zaharul si se bate bine pana acesta se topeste. Adaugati putin otet sau suc de lamaie, bezeaua va fi mai alba si mai lucioasa. Cu o lingurita sau cu spritul punem beza pe fiecare rondea de aluat.



Partea cu coptul este cea mai drastica :). Trebuie coapte la foc mic ,cam 30 de minute, eventual cu usa de la aragaz intredeschisa astfel incat bezeaua sa ramana alba. Mie nu prea mi-a iesit partea asta pentru ca aragazul meu coace destul de tare chiar si la minim, oricum daca nu va iasa albe nu-i problema e chestie doar de aspect :)).



Se scot cu grija, se lasa sa se raceasca si apoi ne asezam confortabil pe un scaun avand in fata, fursecurile, un castronel in care am amestecat magiun cu putin miez de nuca, un alt castronel cu miez de nuca si un platou pe care le punem la sfarsit. Le lipim doua cate doua cu magiun (sau un gem tare) apoi le tavalim prin nuca macinata si le asezam intr-o tava una langa alta.



Sunt deosebit de gustoase si se pot pastra mai multe zile. Aluatul este foarte fraged iar bezeaua ti se topeste in gura, dulceata ei fiind ameliorata de gemul acrisor de prune. Cam asta sunt fursecurile asta naravase, mult de munca dar rezultatul pe masura.

-  [Print](#)
-  [email](#)
-  [PDF](#)

• Cremsnit (cremes)

- Publicat în [30 martie 2009](#) de [Amalia](#)



- Eu ii zic cremes la prajitura asta, asa stiu ca-i zice in Ardeal si este preferata mea . Am mai multe variante de crema , vreo 3 chiar.. cu budinca, cu frisca si asta de mai jos :). Promit sa le postez pe toate, pe masura ce le fac. Deocamdata prima varianta ...
- Ingrediente:
- 2 foi de cremes cumparate
- 1,5 l lapte
- 7 oua
- 100 g amidon alimentar sau faina
- 250 g zahar
- 3 plicuri zahar vaniliat
- 25 g gelatina alimentara
- Se freaca galbenusurile cu zahar, pana obtinem o crema spumoasa si apoi se adauga amidonul si o cana de lapte. Separat se pune la fiert restul de lapte cu zaharul vaniliat. Se adauga amestecul de oua si zahar si se amesteca continuu la foc mic pana ce crema se ingroasa. Se adauga gelatina dizolvata in putina apa rece si se amesteca pana se incorporeaza in crema.



- Lasam sa se raceasca si apoi adaugam albusurile batute spuma tare.



Punem castronul la rece in frigider si

mai lasam pana incepe sa se intareasca.

- Intr-o tava punem prima foaie , apoi crema (eu am pus un cadru metalic de jur-impjur ca sa se aseze frumos) si apoi ultima foaie taiata patrate in prealabil (este mai usor sa taiati prajitura asa) si dam la frigider cateva ore. Pudram cu zahar si servim.



Este delicioasa , crema este potrivit de

tare, daca vreti sa stea “bat” puneti 30 de g gelatina . Puteti sa puneti un strat de frisca peste crema (250 ml) .

• Cremsnit cu frisca

- Publicat în 13 februarie 2008 de Amalia



- Reteta e usor modificata, o am de la o fosta colega
- 2 foi cremsnit (400gr)
- 5 oua
- 500 ml lapte
- 200-300 ml frisca

7 gr. gelatina

5 linguri zahar

1 plic zahar vaniliat

100-200 gr zahar pudra

- se freaca galbenusurile cu zaharul si 1 plic de zahar vaniliat apoi se adauga laptele caldut si se fierbe pe abur (bain-marie), pana se ingroasa putin



- separat se dizolva gelatina in 100 ml apa apoi se toarna in crema fierbinte si se amesteca bine



se pune la rece si in momentul in care se ingroasa putin, se amesteca cu albusurile batute spuma



se intinde crema peste foaie, apoi se pune frisca



cea de-a 2-a foaie se zdrobeste marunt (eu am taiat-o bucatele),se presara peste frisca, apoi se pune zaharul pudra si se da la rece cateva ore



• Rulada "Ochi de elefant"

- Publicat în [30 decembrie 2009](#) de [Amalia](#)



- Cred ca o cunoasteti e destul de veche reteta , eu acum am incercat-o pentru prima data. Va scriu sincer este delicioasa ! Reteta , desigur tot de la mama :).
- Ingrediente:
- Blat:
 - 6 galbenusuri
 - 8 albusuri
 - 10 linguri de zahar + inca 3
 - 2 linguri de apa
 - 1 praf de copt (15g)
 - 5 linguri de faina
 - 10g nuca macinata
 - coaja rasa de lamaie si de portocala
- Crema:
 - 150g nuca prajita si apoi macinata
 - 2 plicuri zahar vaniliat
 - 5 linguri de lapte
 - 250g unt
 - 2 linguri zahar pudra
- Mai avem nevoie de 2-3 banane
- Optional frisca pentru decor sau ciocolata topita
- Se mixeaza bine galbenusurile cu zaharul si apa pana se topeste zaharul si amestecul si-a dublat volumul. Se adauga coaja rasa de lamaie si portocala. Albusurile se bat spuma tare apoi se adauga treptat 3 linguri de zahar. Se pun albusurile batute peste amestecul de galbenusuri se amesteca cu o paleta de lemn “peste cap” ca si la pandispan si se mai adauga treptat faina si nuca macinata.



Coacem blatul in tava mare de la aragaz ,(tapetata cu hartie de copt) timp de 8-10 min la foc mic. Facem proba cu scobitoarea si daca este copt il scoatem , il lasam putin sa se raceasca si apoi il rasturnam pe o planseta de lemn.



Pentru crema amestecam nuca macinata cu plicuri de zahar vaniliat si zaharul pudra si le oparim cu 5 linguri de lapte fierbinte. Se pune la rece si apoi se adauga in ea putin cate putin untul rece mixand bine .Adaugam si cativa stropi de esenta de rom. In reteta originala se adaugau si cele 2 galbenusuri ramase de la blat, dar eu nu le-am pus, nu folosesc oua crude in creme.



Se intinde crema pe blat ,



apoi se taie blatul in doua si pe fiecare jumatate de pun banane decojite si stropite putin cu suc de lamaie sa nu se oxideze (sa nu radeti de poza da' asa a iesit :)).



Rulam strans (fara frica, nu se rupe blatul) si punem la rece ruladele.



Se pune deasupra finetti, frisca sau ciocolata topita. Eu le-am lasat asa m-am gandit ca pun feliile pe platou si sa se poata apuca cu mana fara sa te "murdaresti". Ma gandesc sa repet reteta la vreo zi

onomastica , sub forma de rulada imbracata in frisca :).



Rulada de pandispan cu ananas si cocos

Publicat în [11 februarie 2008](#) de [Amalia](#)

Reteta am luat-o din Secretele bucatariei , nr. 5/2005

Aluat de pandispan

4 oua

100 gr zahar

1 plic zahar vanilinat

100 gr faina

25 gr amidon

60 gr fulgi de cocos

Crema si ornat

1 conserva rondele de ananas (340 gr)

400 ml frisca

1 plic intaritor de frisca

100 gr fulgi de cocos

cirese confiate

Cuptorul se incinge la 180 grade C. Se tapeteaza o tava cu hartie de copt. Se bat galbenusurile cu 4 linguri apa rece, zahar tos si zaharul vanilinat. Se bat albusurile si 1/3 din cantitate se adauga la compozitia de oua. Se adauga faina amestecata cu amidon si 1/2 din cantitatea de fulgi de cocos. Se adauga restul de albus si se inglobeaza.



Compozitia se repartizeaza in tava , se coace 10 min.



Se scoate si se aseaza pe un prosop de bucatarie presarat cu fulgi de cocos. Se desprinde hartia de copt si se ruleaza pandispanul in prosop. (Al meu blat s-a ars putin pe margini, deoarece nu l-am intins uniform).



Pentru prepararea umpluturii se lasa sa se scurga ananasul si se taie bucati. Se bate frisca impreuna cu intaritorul. Se lasa putina frisca deoparte pentru decorat, iar in restul se inglobeaza 50 gr fulgi de cocos si cuburile de ananas.



Se unge foaia cu umplutura de cocos , se ruleaza, si se da la rece 60 de min.



Apoi se pudreaza cu restul de fulgi de cocos. Se spriteaza frisca. Se orneaza cu bucatele de ananas, cirese confiate (eu nu am avut) si fulgi de cocos .



Mi-a placut pentru ca nu este exagerat de dulce si mai ales pentru aroma de cocos.

Eclere si choux-a-la creme

Publicat în 25 noiembrie 2008 de Amalia



Reteta ii apartine Lisei
(<http://torturilelissei.blogspot.com>),una dintre
cele mai talentate bucatarese atunci cand
vorbim de torturi,Lissa iti multumesc pentru
reteta ! Din pacate nu am facut prea multe
poze,am facut doar jumatate din portie sa vad
cum ies, data viitoare promit sa pun si
poze :).**Pun reteta Lisei deoarece nu am**

modificat absolut nimic.

Pentru aluat avem nevoie de :

150 g ulei ,

130 ml apa,

200g faina ,

5 oua .

Se fierbe apa cu uleiul intr-o cratita si la primul clocot se toarna toata faina,se trage vasul de pe foc si se amesteca bine aluatul .

Cand aluatul este caldut,se adauga ouale intregi unul cate unul in asa fel incat nu se pune al doilea ou ,pana ce compozitia nu l-a cuprins pe primul.

Aluatul trebuie sa fie suplu ,dar sa nu curga.

Se pun betisoare intr-o tava unsa cu ulei si presarata cu faina si se dau la cuptor.Se coc intai la foc puternic 5 min.,apoi la foc potrivit cam 10 minute pana se rumenesc frumos.

Cand sunt gata ,se formeaza deasupra o crusta aurie si vor fi scoase pe un gratar ,caci pe farfurie se inmoaie.

Dupa ce s-au racit,se taie la fiecare capacul si



golul se umple cu crema.

Crema:

150g zahar ,

3 oua ,

3 linguri faina,

500ml lapte,

vanilie.

Se freaca galbenusurile cu zaharul si vanilia,se adauga cate putin lapte ,apoi faina si tot asa pana se termina toata cantitatea.Se aseaza vasul pe baie de abur si se amesteca incontinuu pana ce crema se leaga bine.Se ia de pe foc ,se bat albusurile bine si se adauga in crema calda amestecand usor.Se mai poate pune in crema cacao ,sau cafea,sau diferite arome,eu am pus pe langa vanilie si coaja de portocala.

Se umplu cu crema si se pune frisca(facultativ) .

Se acopara cu capacelele si se pudreaza sau se pune glazura de ciocolata.

Prajitura "tavalita" cu nuca de cocos



Ca sa nu se creeze confuzii am trecut si numele sub care o cunosc de cand eram mica. Este o prajitura ieftina, care se face repede si usor.

Blat:

350 g zahar
70 g margarina
2 oua
2 linguri miere
200 ml lapte
1 praf de copt
400 g faina

Glazura:

200 g zahar pudra (eu am pus tos)
200 g unt sau margarina
100 ml lapte
100 g rom sau o esenta (10 ml)
2 linguri cacao de buna calitate
200 gr cocos

Cum procedam:

Pentru blat se amesteca toate ingredientele si se pun intr-o tava unsa si tapetata cu faina (eu am margini reglabile, folositi tava adanca ptr prajituri). Se coace la foc mic 25-30 minute.





Cand s-a racit se taie cuburi. Daca o faceti in tava mai intinsa vor iesi cuburi mai mici, in cea adanca mai mari.

Le lasam deoparte si preparam glazura; toate ingredientele se pun la fiert pana dau un clocot. Se ia oala de pe foc , cuburile se trec prin glazura si apoi se tavalesc prin nuca de cocos.



Se aseaza pe un platou si se pastreaza la rece.



Si o poza cu sectiunea...



Bomboane Bounty

Publicat în [16 decembrie 2009](#) de [Amalia](#)



Imi place Bounty, iti place Bounty , ne place Bounty ! Cautand o reteta de post asa cum se intampla deobicei am gasit o reteta de dulce, super simpla... mai greu cu glazuratul , nu-s asa aspectuoase bomboanele mele dar sunt buneee :)).

Ingrediente:

200 g fulgi de cocos
100 ml smantana dulce ptr frisca
70g zahar pudra
70g unt
putina esenta de rom
200g ciocolata cu lapte

Intr-un castron amestecam fulgii de cocos cu zaharul pudra . Intr-o craticioara punem untul si smantana si lasam la foc mic pana se topeste untul. in acel moment punem fulgii de cocos, putin cate putin amestecand bine si la sfarsit esenta de rom. Facem bile de marimea unei nuci , o sa va chinuti putin dar nu apasati tare e deajuns sa dati o forma rotunda, apoi le punem pe o hartie de copt si le bagam la rece o ora.



Le scoatem si le glazuram cu ciocolata topita. Daca reusiti sa le “imbracati” de tot felicitările mele. Puteti sa va ajutati de o scobitoare. Infigeti scobitoarea in bila apoi scufundati in ciocolata topita, la fel ca si la bananele invelite in ciocolata. Cred ca merge mult mai usor . In plus, le puteti face mai mici sau daca doriti “turnati” toata compozitia intr-o tava, presati bine si apoi taiati patratele sau bucati mai mari si apoi le glazurati :).

Nu am notat de unde am luat reteta dar cred ca de pe un blog sarbesc.

Savarine

Publicat în 18 octombrie 2009 de Amalia



Ce sa va scriu despre ele, decat ca mancam cate doua cand eram mica :)) (si stiti ce mari erau prajiturile mai demult). Imi plac foarte mult, le fel si sotului meu. Abia am asteptat sa le fac,am constatat ca ca reteta este foarte simpla , totul e sa ai formele :). Am vazut ca sunt mai multe retete, sper sa le incerc pe toate... prima am luat-o de pe blogul lui Leila si Lory (multumesc fetelor pentru reteta :)), mi s-a parut accesibila si usor de facut.

Ingrediente

Pentru aluat:

250g faina

15g drojdie

200ml lapte

1 ou

30 ml ulei

20g zahar

Pentru sirop (eu am injumatatit cantitatile si mi-a iesit suficient):

140 g zahar

200 ml apa

esenta de rom

Mai avem nevoie de frisca si putin jeleu, gem de fructe

Amestecam ingredientele si obtinem un aluat de consistenta curgatoare, adica foarte moale.



Lasam sa dospeasca acoperit 30 de minute. Intre timp ungem formele cu putina grasime. Punem cu lingura aluat in forme (eu am pus o lingura si jumatate) si apoi lasam sa mai creasca inca 15 minute.



Coacem in cuptorul preincalzit timp de 15 minute pana se rumenesc frumos deasupra. Mie mi-au iesit 13 bucati.

Pregatim siropul: amestecam apa cu zaharul si punem pe foc. Lasam sa fiarba 1 minut si apoi adaugam esenta de rom.

Scoatem savarinele din forme (se scot foarte usor) si le insiropam bine.



Siropul trebuie sa fie caldut. Folosim tot siropul.



Taiem un capacel si le umplem cu frisca. Deasupra punem jeleu de fructe, fructe confiate sau un gem mai acrisor.





Informații:

Categorie: Prajituri de Sarbatoare

Tip: Prajituri cu creme

Timp preparare: 90 min

Dificultate: medie

Punctaj mai 2011: 66 puncte

Punctaj total: 66 puncte

[[voteaza reteta](#)]

Note vizitatori ★★★★★

Ingrediente

- Cacao 2 linguri
- Ciocolata 300 grame
- Esente (de rom, vanilie, lamaie, portocale...) 5 ml
- Margarina Unirea pentru creme 250 grame
- Zahar tos 4 linguri

Mod de preparare

1.

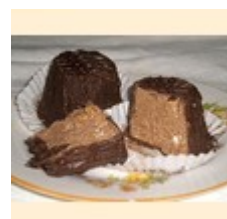
Din cantitatea totala de margarina Unirea se scoate o lingurita plina si se pune deoparte. Zaharul, cacaoa si jumatate din cantitatea de margarina Unirea pentru creme se pun la bain marie cu 4-5 linguri de apa pana se topeste zaharul complet. In vasul cu ingredientele se amesteca des. Cand zaharul este topit, se da deoparte si se adauga o ciocolata cu minim 70% cacao, amestecand pana cand aceasta se incorporeaza in crema, apoi se pune si restul de margarina si se amesteca pana cand se mai raceste. La urma se adauga esenta de rom. Se lasa crema deoparte.

2.

Celelalte 2 ciocolate se topesc tot la bain marie impreuna cu lingurita de margarina pastrata de la inceput pentru aceasta operatiune. Cu ciocolata topita se ung in strat gros forme de briose dar mult mai bine forme de tarte, mici, metalice, putin unse cu ulei. Eventual se ung formele de mai multe ori in asa fel incat stratul de ciocolata sa fie gros de 2-3 mm. Dupa ce se intareste ciocolata de pe forme, acestea se umplu cu crema racita si care trebuie sa nu fie prea moale, apoi se unge din nou cu ciocolata in strat gros, ca un capacel care se acopere total crema din forme.

3.

Se da la frigider pentru minim 5 ore, cel mai bine se lasa de seara pana dimineata. Cu multa grija se scot mascotele din forme cufundandu-le pret de o secunda in apa fierbinte



sau prin oricare alta metoda cunosteti, in asa fel incat ciocolata sa nu se sfarama. Se pot decora cu cateva dungii tot din ciocolata topita, prelinsa de pe o lingurita.

Micul secret al retetei



Ciocolata sa aiba un continut foarte ridicat de cacao.

INGREDIENTE:

Blatul 1: 6 albusuri, 150gr zahar, 3lg faina, un pahar (100ml) rahat, un pahar alune (nuca), un pahar cirese (visine), 1 praf de copt

Blatul 2: 4 oua, 4lg zahar, 4lg faina, 1 praf de copt, 1lg cacao

Crema: 300gr margarina, 200gr zahar, 100ml lapte, 6 galbenusuri

Glazura: 350ml suc Fanta de struguri, o budinca de capsuni

La primul blat, se mixeaza bine albusurile cu putina sare, apoi se adauga zaharul si continuam mixarea, pana sta spuma batz (nu mai curge), apoi adaugam rahatul, ciresele, alunele si faina in care am pus si praful de copt si amestecam incet de sus in jos ca sa nu se lase spuma, pana se incorporeaza toate, se pune intr-o tava de 25/30cm. o hartie de copt, dupa ce am uns cu putin unt sau ulei tava si se toarna compozitia, apoi se da la cuptor

La blatul 2 se bat albusurile cu putina sare, apoi adaugam zaharul, mai mixam, pana sta spuma batz, ca la celalalt, apoi punem galbenusurile pe rand, mixand, cacao, mixam si adaugam faina in care am pus praful de copt si amestecam incet de sus in jos, la fel ca la primul blat, dupa ce-l coacem il taiem in doua

La crema mixam margarina foarte bine, iar separat galbenusurile, laptele si zaharul, se amesteca laolalta intr-o craticioara ce se pune pe bain marie (pe abur) 30min, pana se ingroasa ca o smantana, pe aceasta dupa ce se raceste o amestecam, punand tot cate putin in margarina, sa nu se taie, daca nu va plac prajiturile mai cremoase puteti pune doar 200gr de margarina

La glazura, se amesteca sucul cu praful si se face o budinca pe foc asa calda o turnam peste prajitura. La asamblarea prajiturii, punem o foaie cu cacao, crema, blatul cu nuca, iar crema, asezam cealalta jumătate de blat de cacao si la sfarsit glazura calda

Trebuie sa-i multumesc Liviei (Livia's Kitchen) ca mi-a adus aminte de ea nu am facut-o demult, ea o face cu nuca si visine

Prajitura cu foi de napolitane

Filed under: [Prajituri](#) — Lia @ 7:48

Un dulce, rapid si gustos, care nu necesita coacere si nu contine oua.



1 pachet foi de napolitane

350g biscuit simpli(maruntiti cu robotul)

250g unt moale

100g visinata

30g esenta de rom(sau 1 fiola esenta)

200ml lapte

200g nuci macinate

300g zahar

100g cacao

1 plic glazura de ciocolata



Amestecam zaharul cu cacaua si laptele, pe care le punem intr-o craticioara la fiert pana zaharul se topeste in totalitate.



Luam de pe foc, adaugam visinata, esenta de rom si untul.



Separat intr-un bol, amestecam biscuitii cu nuca,



adaugam peste, siropul fierbinte si omogenizam totul foarte bine.



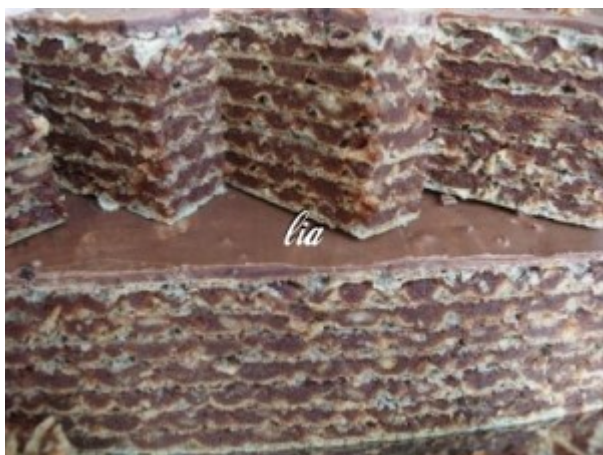
Ungem foile de napolitane cu aceasta crema,



iar deasupra acoperim cu glazura de ciocolata(conform instructiunilor de pe plic).



Se taie si se serveste, dupa ce s-a racit .



Pofta buna!

Tort florentin cu capsuni

Blat:

- 100 g ciocolata amaruie
- 150 g biscuiti cu ciocolata
- 12 cirese confiate
- 100 g migdale tocate
- 100 g unt

Crema si ornat

- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 1 lingura amidon
- 500 ml lapte
- 70 g zahar
- 200 ml frisca
- 10 g gelatina
- 4 linguri lichior de portocale
- 200 g branza de vaci
- 700 g capsuni
- 50 g ciocolata
- 3 linguri fulgi de migdale

Pentru blat se topeste ciocolata la microunde sau daca vreti sa folositi o metoda vintage la bain-marie. Se zdrobesc biscuitii si se toaca ciresele confiate. Se amesteca totul cu migdalele tocate si cu untul topit. Se

aseaza intr-o forma de tort tapetata cu hartie de copt, se preseaza cu mana ca sa se uniformizeze si se da la frigider cam o ora.

Se curata capsunile, cele mai frumoase 10 bucati le puneti deoparte pentru ornat. Restul se taie cubulete.

Praful de budinca se amesteca cu amidon si cateva linguri de lapte. Restul de lapte se da in fiert cu zaharul si cu frisca. Se inglobeaza compozitia de budinca si se amesteca pana cand se ingroasa. Se lasa sa se raceasca. Se inmoaie gelatina in apa si se da la microunde ca sa se dizolve. In compozitia de budinca se inglobeaza gelatina, branza de vaci, lichiorul de portocale si capsunile taiate cubulete. Crema se repartizeaza pe blat si se da la frigider ca sa se intareasca cam 3-4 ore.

Pentru decor se topeste ciocolata si se plonjeaza in ea capsunile puse deoparte dupa care se dau un pic la frigider ca sa se intareasca ciocolata. Se aseaza pe tort si se presara cu fulgi de migdale. Pe marginea tortului se presara deasemenea fulgi de migdale.

O nebunie!

[TORT](#) CU CAFEA SI CACAO



Ne trebuie:

- 8 oua
- 2 pachete unt 80% grasime
- 300g zahar
- 2 lg faina

70g cacao
cca 400 ml frisca
1 sticluta esenta de cafea



(esenta de cafea am

cumparat-o din Mega Image)

Cum se face:

300g zahar+10lg apa se dizolva pe foc,se adauga 70g cacao si se dau in 2-3 clocote se lasa sa se raceasca
(compozitia 1)

Se freaca untul spuma,se adauga pe rand 8 galbenusuri si se freaca continuu, adaugam si esenta de cafea - eu
as mai fi pus 1/2 sticluta de esenta de cafea dar nu am mai avut.... (compozitia 2)

Se amesteca bine compozitia 1 cu compozitia 2.

Un sfert din compozitie rezultata se amesteca cu 8 albusuri batute spuma si cele 2lg de faina (eu am pus cam
8 linguri cu varf din compozitie).



Se coace un blat intr-o tava tapetata cu hartie de copt (a mea a avut diametrul 22 cm, in felul asta blatul, stratul de crema si cel de frisca au iesit egale). Cand scoateti blatul de la cuptor el este umflat si frumos, insa neavand faina cat alte blaturi, se va mai dezumfla. Nu va sperati, este normal pentru un blat cu asa putina faina.



Cand se raceste blatul se pune restul de crema deasupra (au am pus inelul tavii in jurul blatului).
 Dam la frigider pt cca 3-4 ore, apoi imbracam tortul cu frisca.
 Ornam daca vrem si mancaam.



Si pentru ca nu m-am hotarat care poza imi place mai mult, mai pun inca una :)
 Enjoy!



TORT AMANDINA



Reteta Poca

Amandinele sunt prajiturile noastre preferate de la cofetarie.

Gasind mai de mult reteta Poca de miniamandine mi-a ramas gandul la ea, asa ca, cu ocazia aniversarii a 2 anisori de cand suntem impreuna am zis sa fac ceva buuun care ne place mult la amandoi.

Asa mi-a venit ideea sa transform reteta de miniamandine in tort.

Rezultatul? Un tort ciocolatos suuuuper delicios!

Blatul

6 oua
200 g zahar
30 ml apa
30 ml ulei
20 g cacao
8 linguri faina

Batem albusurile spuma batz, adaugam zaharul, mixand in continuare pana devin tari.
Apoi adaugam apa, si galbenusurile frecate cu uleiul, si amestecami cu o lingura, de jos in sus, pana se incorporeaza albusurile.



Apoi se adauga cate putin din faina
amestecata cu cacao, omogenizand amestecul.

Turnam aluatul intr-o tava nu foarte mare, unsa cu ulei si tapetata cu faina,
iar pe fundul ei punem si hartie de copt.

Tava mea a avut diametrul de 24 cm (dar merge facut si in tava de diametru 26 cm).

Dam la cuptor pt 30-35 de min la 175 de grade, in ultimele 5 minute ridicati temperatura cuptorului pana la
190 de grade.

Blatul se lasa la racit apoi se taie in doua.



Siropul

400 ml apa

200 g zahar (eu am pus doar 150 g)

2 plicuri capucino de ciocolata

Punem toate ingredientele pt sirop intr-o craticioara la fiert, si din momentul
in care incepe sa fiarba mai lasam pe foc 5 minute. Siropul se lasa la racit.

Crema

3 galbenusuri

150 g zahar pudra

250 g unt

3 linguri cacao

Intr-un castron punem untul partial topit si il mixam bine 1-2 minute.

Adaugam zaharul pudra si se mixam pana se dizolva zaharul.



Apoi adaugam galbenusurile si cacaoa si mai
mixam in continuare cca 1 minut.
Mie tocmai aici mi s-a stricat mixerul si a trebuit sa le amestec cu lingura...



Punem pe platou prima jumatate de blat si
insirodam, punem crema peste,



nivelam bine apoi punem si celalat blat si

insiropam din nou.
Eu am intepat blatul superior din loc in loc pentru ca siropul sa intre mai bine.



Lasam astfel tortul asamblat la frigider 2-3 ore (eu am lasat peste noapte).

Glazura

200 g ciocolata (eu am pus una amaruie si una cu lapte)
150 g smantana lichida pt frisca
50 g unt

Punem smantana lichida pe foc sa se incalzeasca (atentie, fara sa fiarba!),
apoi adaugam ciocolata rupta cubulete si untul.



Luam craticioara de pe foc si amestecam pana se omogenizeaza compozitia si arata asa:



Glazura ramane moale si cremoasa, chiar si
dupa ce se intareste. Pana sa o pun pe tort am tot gustat din ea... si nu ma mai opream.
Amestecam in ea din cand in cand pana se mai raceste, apoi o turnam peste tort, incet incepand din centru.
Glazura, ca sa ramana frumoasa, nu trebuie atinsa cu nimic dupa ce o puneti pe tort.

Nici macar cu alt strat de glazura.

Dupa ce glazuram intreg tortul, dam la frigider pentru minim 1 ora.



In mod normal, aici s-ar fi terminat
prepararea tortului.

Eu am pus si ceva glazura de caramel deasupra, sa il ornez.



Insa aici am facut o mica prostie. Am folosit
glazura de caramel de la Dr Oetker,
in care am pus 20 ml apa si 1 lgt de smantana lichida.
Si mi-a iesit prea subtire, asa ca decorul nu a iesit cum as fi vrut.
Daca folositi glazura asta puneti doar 15-20 ml de apa cum scrie pe plic...

Nb: recomand sa scoateti tortul de la frigider cu cca 15-20 min inainte de servire pentru a se mai inmuia
crema.

Insa gustul este minunat!
Va recomand acest tort cu toata increderea.
E prima data cand il fac, dar cu siguranta nu va fi ultima.

Si o feliuta pentru voi.



TORT CARAMEL



Nu este cel mai reusit tort, insa a fost facut cu drag pentru Ioan, de ziua lui.

L-am facut pe gustul meu (si al lui evident) cu caramel si caramel si muuult caramel, iar la sfarsit am pus si putin caramel. 😊

Ne trebuie:

Blat:

5 oua
200g zahar pudra
4 linguri apa rece
100g faina

2 plicuri praf budinca de caramel
un plic praf de copt



Crema:

10 linguri de zahar
 200 ml lapte
 250 ml frisca
 3 oua
 1 lingura amidon alimentatar sau faina
 10 g gelatina

Glazura:

6 lg zahar brun
 6 lg frisca lichida
 100 g unt

Sirop:

1 lg zahar
 100 ml apa

Cum se face:

Blatul

Albusurile se bat spuma cu zaharul pudra si apa rece.



Se adauga galbenusurile pe rand, amestecand cu o paleta.
 Punem apoi faina amestecata cu plicurile de budinca si praful de copt si se amesteca bine.



Punem compozitia obtinuta intr-o tava unsa si tapetata cu faina (sau puneti hartie de copt - eu am pus hartie pe fundul tavii si am uns cu ulei/tapetat cu faina peretii).



Coacem in cuptorul incalzit timp de 30-35 min la foc potrivit.

Dupa ce s-a racit taiem blatul in trei.

Blatul iese incredibil de pufos si aerat. Mi-a placut mult.

Crema

Pentru crema multumesc [Lissei](#) (careia ii apartine reteta) si [Amaliei](#) pe al carei blog am vazut-o.

Zaharul se topeste la foc mic pana se caramelizeaza (atentie sa nu il lasati prea mult ca devine amar),



apoi se adauga laptele fierbinte amestecand repede.
 Separat se freaca galbenusurile cu amidonul se adauga siropul fierbinte si se pune pe foc
 amestecand mereu pana se ingroasa ca o smantana.
 Adaugam gelatina dizolvata in putina apa rece. Iese ca o ciulama care arata asa:



Lasam crema sa se raceasca si apoi o amestecam cu frisca si cu albusurile batute spuma.
 Crema arata asa:



Atentie cand puneti crema de caramel in frisca.
Turnati treptat, mixand continuu. Eu asa am facut initial, apoi spre sfarsit am pus o cantitate mai mare deodata si, datorita faptului ca frisca era rece, s-au facut cateva cocoloase.

In faza asta incepem sa asamblam tortul.
Punem o parte de blat pe un platou si il insiropam cu putin sirop (topim zaharul caramel si tunam 100 ml apa peste si lasam sa fiarba pana se topeste tot zaharul).
Punem inelul de la forma de tort in jurul blatului si punem 1/2 crema.
Repetam si cu celelalte parti de blat.
Dam la rece min 2-3 ore (eu am lasat peste noapte).

Glazura:

Caramelizam zaharul, in timp ce se caramelizeaza incalzim bine frisca lichida cu untul.
Cand zaharul este caramelizat uniform, asa:



(atentie sa nu se arda, amestecam des pana se dizolva toti bulgarasii de zahar)
turnam peste el frisca si untul fierbinti.
O sa faca bulbuci, nu ma sperati, omogenizat bine pana se topeste tot zaharul caramel
(eventual mai puneti f putin pe foc).
Initial este mai deschisa la culoare. Eu ma asteptam sa se deschida si mai mult
cu frisca si untul. Dar in schimb, s-a inchis la culoare.



Raciti glazura in apa rece si cand incepe sa se ingroase turnati peste tort.

Deasupra am facut o incercare de panza de paianjen.

Am pus 3 patratele de ciocolata alba cu putina frisca lichida intr-o punguta mica, am legat punguta si am pus-o in apa calda-fierbinte pana s-a topit ciocolata.

Am omogenizat amestecul cu mana prin punga.

Am ornat cu zahar caramelizat in diverse forme.

Bun, pufos, pentru iubitorii de caramel este mmmmm....



TORT "CRAZY CHERRY"



Cum am mancat cu invitatii [tortul galben](#) pe 23, am zis sa fac si pt noi ceva pe 25 de ziua lui Ioan.

Tortul este o inventie proprie si l-am numit "Crazy cherry" pentru ca este mai atipic... este de fapt o jumatate de tort dintr-un rest de blat cumparat si visine...

Ne trebuie:

blat de tort
300 g visine congelate
2-3 linguri compot de piersici
2-3 linguri de lichior de caise (nu am avut de piersici sau visine)

Crema 1:

1 plic de crema (vezi foto)
250 g de quark
2 linguri de zahar pudra vanilat

Crema 2

(pentru imbracat s ornat)
1 pachet de frisca Dr Oetker
1 pachet intaritor de frisca
250 g mascarpone
2 linguri de zahar pudra vanilat

Cum se face:

Mai intai facem cremele.

Crema 1

(pentru umplut)
Am facut o crema la plic

si am amestecat-o cu quarkul batut putin cu mixerul cu 2 linguri de zahar pudra vanilat.



Se lasa cca 1-2 ore la frigider.

Crema 2

(pentru imbracat si ornat)

Am batut frisca pudra+ intaritorul de frisca. Separat am batut cu mixerul 2-3 minute mascarpone cu 2 linguri de zahar pudra vanilat, apoi am amestecat cu frisca si am dat la frigider pt 1-2 ore.
(am folosit mascarpone romanesc pt prima data si a fost cam moale, nu o sa mai iau...)



Am avut cum spuneam un rest de 2 foi de blat (din 3) dar voi folosi un blat intreg.

Am taiat fiecare blat in 2 si le-am insiropat cu un amestec format din compot de piersici, zeama de la visine si lichior de caise.



Apoi am pus un strat din crema 1 si visinele scurse bine si taiate in jumatati (peste care pusesem in prealabil putin zahar) si tot asa pana se termina cele 4 foi.



Am imbracat cu crema din frisca si mascarpone si i-am facut un "design"... crazy sa se potriveasca cu forma 😊 si am ras ciocolata cu lapte desupra (nu am avut amaruie ca se vedea mai bine)



Am ornat cum m-am priceput si a iesit asa:



TORT CU CREMA DE CAISE



Este tortul pe care l-am facut de revelion, dar abia acum reusesc sa il postez...
Nu este nimic spectaculos, este facut in graba, cu blat cumparat,
insa a fost incredibil de buna combinatia caise-ciocolata.

Ne trebuie:

1 blat de tort (am folosit din nou cumparat, mea culpa!)

Pt crema de caise:

250 g caise din compot
1 iaurt mic cu caise
250 ml frisca
50 g zahar pudra
7 g gelatina

Pt glazura:

200 g ciocolata (eu am pus una amaruie si una cu lapte)
150 g smantana lichida pt frisca
50 g unt



Cum se face:

Crema:

Caisele se fac piure in blender sau cu mixerul stick, apoi se amesteca cu zaharul pudra pana acesta se topeste.



Gelatina se hidrateaza in putin compot si se incalzeste usor pe foc, amestecand pana se dizolva (nu o fierbeti!).

Totul se amesteca cu frisca batuta si cu iaurtul.

Punem inelul tavii de tort in jurul primei foi de blat, punem crema peste, apoi din nou blat-crema-blata.

Dam la frigider pt minim -3 ore.

Glazura:

Punem smantana lichida pe foc sa se incalzeasca (atentie, fara sa fiarba!), apoi adaugam ciocolata rupta cubulete si untul.

Luam craticioara de pe foc si amestecam pana se omogenizeaza compozitia.

Amestecam in ea din cand in cand pana se mai raceste, apoi o turnam peste tort, incet incepand din centru.

Dam la frigider inca 1-2 ore si apoi ornam.

L-am ornat in mare graba cu ciocolata alba, fulgi de cocos si felii de caise din compot.

Bun de tot!

Si feliuta:



TORT RED VELVET



Un tort tare faimos in America
tare, tare frumos dar si delectuos.

Ne trebuie:

Pt blat:
250 g faina
1/2 lgt sare
2 lg cacao (puneti doar 1 lg daca aveti cacao care coloreaza foarte tare)
120 g unt
300 g zahar
2 oua mari
1 lgt vanilie
240 ml lapte batut
2 lg colorant rosu (eu am pus vreo 5-6 ca am avut un colorant prost..)
1 lgt de otet
1lgt bicarbonat de sodiu

Pt crema(frosting):

250 g crema de branza

250 g mascarpone

1 lgt vanilie

120 g zahar pudra

400 ml frisca

Cum se face:

Intr-un bol amestecati faina cu praful de copt, sarea, cacaoa si lasati deoparte. Fac o paranteza, am citit gresit in reteta si eu am pus praf de copt, in loc de bicarbonat de sodiu. Din cauza asta nu mi-a crescut foarte tare blatul cred, voiam sa il tai in 4. Voi folosi asa cum scrie in reteta, bicarbonat de sodiu, stins cu 1 lgt de otet si il puneti la sfarsit.

In alt bol bateti bine untul 1-2 minute apoi adaugati zaharul si mixati 2-3 minute dupa care adaugati pe rand ouale si vanilia si mixati pana la incorporare. (Untul, crema de branza si mascarpone (folosite la crema) sa fie la temperatura camerei.)

Amestecati laptele batut cu colorantul rosu.

Cu mixerul la viteza mica (sau cu o lingura) incorporam in 3-4 etape faina si laptele batut incepand si terminand cu faina.

Turnam aluatul de preferat in 2 tavi de 22-23 cm, in cantitati egale si dam la cuptorul bine incins pt cca 30 minute sau pana cand scobitoarea iese curata.



Eu nu am avut 2 tavi la fel si l-am facut intr-o singura tava, cu gandul sa il tai in 4. Nu a crescut suficient (din cauza ca nu am folosit bicarbonat cum scria reteta) asa ca l-am taiat in 3.

Cum voiam sa ornez tortul cu blat faramitat, am copt separat putin din aluat intr-o forma de muffins pe care am faramitat-o desupra.



Nu este nevoie sa faceti asta, mi-am dat seama ulterior, puteti taia "capacul" tortului, astfel il indreptati si o sa arate mai frumos decat al meu :)

Scoatem blatul din tava si dupa ce s-a racit complet il invelim in folie de plastic si dam la congelator pt minim ½ ora inainte de a-l taia. Asa se va taia usor si nu se va sfarama.



Preparam crema:

Intr-un vas mixam crema de branza si mascarpone (care sunt la temperatura camerei, sa fie mai moi) pana obtinem o crema fina, adaugam vanilia (eu am pus Butter Vanila - Dr Oetker) si zaharul pudra si mixam din nou pana la omogenizare completa.

Separat batem frisca, si o adaugam cate 1-2 lg, pe rand, la crema de branza mixand continuu.

Dam crema la frigider pt min ½ ora pentru a se intari putin.

Scoatem blatul din congelator, il taiem si umplem cu crema. Il imbracam cu crema si il puteti orna cu fulgi de cocos sau cum am facut eu cu blat faramitat.

For sure you will enjoy! ;)



© Edith Frincu
<http://edithfrincu.blogspot.com>

TORT CU ZMEURA SI MASCARPONE



Un tort pufos si racoros care desi pare mai elaborat se face destul de usor
mai ales daca folositi un blat cumparat ca mine...
Stiu, nu sunt cele mai bune, dar cand iti trebuie un tort de pe o zi pe alta si nu ai timp,
mai recurgi si la metode din astea... Eu l-am facut pentru ziua soacrei mele.
Vi-l recomand cu caldura pentru masa de Revelion, este foarte foarte bun.

Ne trebuie:

un blat de tort cumparat

Pentru crema:

500 g mascarpone
500 g frisca
600 g zmeura
cca 15 lg de zahar tos pt zmeura
cca 10 lg de zahar pudra pt mascarpone
125 g crema de branza
10 g gelatina
1 fiola esenta Butter Vanilla - Dr Oetker



Pentru ornat:

piure de zmeura (facut din cele 600g de zmeura de mai sus)
1 plic tort gelee rosu
nuca de cocos
zmeura



Cum se face:

Din pacate nu am poze deloc din timpul prepararii, fiind presata de timp.

Batem frisca si o dam la rece.

Batem mascarpone cu crema de branza si zaharul pudra, adaugam si esenta de vanilie.
Amestecam crema de mascarpone cu cca 2/3 din frisca apoi impartim crema in 2 parti din care una sa fie
ceva mai multa (vom folosi din ea si la imbracatul tortului).

Daca vreti puteti pune ceva mai mult zahar. Eu am vrut sa fie un tort racoros, nu prea dulce.

Dam la rece.

Intre timp punem zmeura intr-o craticioara pe foc cu zaharul (opriti 5-6-7 bucati de zmeura pt ornat).

In functie de cat de dulce vreti sa iasa mai adaugati zahar in plus fata de cele 15 lg.

Amestecati continuu pana zmeura incepe sa isi lase suc,

apoi lasati sa fiarba la foc ff mic, amestecand din cand in cand cca 10-15 minute.

Scurgem sucul zmeurei rezultat prin fierbere si il punem deoparte pentru una din creme.

Restul dam prin sita sa obtinem piureul de zmeura prin indepartarea samburilor.

Punem gelatina la hidratat in cca 50 ml de apa .

Punem o foaie de blat pe un platou, pune inelul tavii de tort in jurul ei si ne apucam de creme.

Topim gelatina conform instructiunilor de pe ambalaj (nu o fierbem!).

Cca 1/3 din gelatina o amestecam cu crema de mascarpone (cea mai multa).

Restul de gelatina amestecam cu siropul de zmeura oprit mai devreme
si adaugam totul la crema de mascarpone mai putina.

Punem crema de mascarpone peste primul blat (nu toata, oprim cca 7-8 lg pentru imbracat tortul).

Punem cel de-al doilea blat, apoi crema roz cu siropul de zmeura. Deasupra cea de-a treia foaie de blat.

Dam la frigider pentru minin 2 ore.

Amestecam apoi crema de mascarpone oprita (cele 7-8 lg) cu frisca ramasa
(va amintiti ca nu am pus toata frisca in crema de mascarpone...) si dam la frigider.

Tot acolo pastram si jeleul de zmeura.

Dupa cele 2 ore (sau mai mult, eu am lasat peste noapte) imbracam tortul cu crema de mascarpone si frisca.

Deasupra punem jeleul de zmeura in care am pus plicul de tort gelee preparat confirm indicatiilor de pe
ambalaj cu cca 3-4 lg de apa.

Ornam dupa preferinta. Eu am ornat cu fulgi de cocos si zmeura.

Dam din nou la rece.

Foarte foarte bun!

Petrecere frumoasa si un an nou cu sanatate si multe bucurii!





TORT DE CAISE CU CIOLATA

Este tortul pe care l-am facut de revelion, dar abia acum reusesc sa il postez...
Nu este nimic spectaculos, este facut in graba, cu blat cumparat,
insa a fost incredibil de buna combinatia caise-ciocolata.

Ne trebuie:

1 blat de tort (am folosit din nou cumparat, mea culpa!)

Pt crema de caise:

250 g caise din compot
1 iaurt mic cu caise
250 ml frisca
50 g zahar pudra
7 g gelatina

Pt glazura:

200 g ciocolata (eu am pus una amaruie si una cu lapte)
150 g smantana lichida pt frisca
50 g unt

Cum se face:

Crema:

Caisele se fac piure in blender sau cu mixerul stick, apoi se amesteca cu zaharul pudra
pana acesta se topeste.



Gelatina se hidrateaza in putin compot si se incalzeste usor pe foc, amestecand pana se dizolva (nu o fierbeti!).

 Totul se amesteca cu frisca batuta si cu iaurtul.

Punem inelul tavii de tort in jurul primei foi de blat, punem crema peste, apoi din nou blat-crema-blata.

 Dam la frigider pt minim -3 ore.

Glazura:

Punem smantana lichida pe foc sa se incalzeasca (atentie, fara sa fiarba!), apoi adaugam ciocolata rupta cubulete si untul.

 Luam craticioara de pe foc si amestecam pana se omogenizeaza compozitia.

Amestecam in ea din cand in cand pana se mai raceste, apoi o turnam peste tort, incet incepand din centru.

 Dam la frigider inca 1-2 ore si apoi ornam.

L-am ornat in mare graba cu ciocolata alba, fulgi de cocos si felii de caise din compot.
 Bun de tot!

 Si feliuta:



© <http://edithtrincu.blogspot.com>